



<http://hirtzbach.free.fr>

Pain de fruits secs (Berawecka)

Pour 10 personnes – préparation : 1h 30 – cuisson : 1 heure

Pâte à pain : 200 g (*voir la recette dans le chapitre « pâtes »*)

Poires séchées : 250 g

Prunes séchées : 150 g

Figues : 100 g

Dattes : 100 g

Raisins secs : 100 g

Ecorces d'oranges confites : 100 g

Ecorces de citrons confits : 100 g

Noix : 150 g

Cannelle : 2 cuillerées

Muscade : 1 pointe

Girofle : 1 pointe de poudre

Kirsch : 1 verre

Poudre d'anis : 1 cuillerée à café

Amandes hachées : 100 g

Sucre en poudre : 150 g

Faire cuire les poires et les prunes séchées dans de l'eau pendant 10 minutes pour les ramollir et les gonfler.

Coupez les fruits cuits en petites lanières ainsi que les figues, les dattes, les écorces de citrons et d'oranges confits.

Mélangez tous ces ingrédients, ajoutez les raisins secs.

Mouillez avec le kirsch et laissez macérer toute une journée.

Préparez la pâte à pain.

Le lendemain, hachez les noix, les amandes, ajoutez la cannelle, la muscade, l'anis, la poudre de girofle et terminez par le sucre.

Mélangez toute la préparation à la pâte à pain émiettée et travaillez bien l'ensemble.

Formez un pain ovale allongé, badigeonnez la surface du sirop des fruits.

Faites cuire 1 heure à four moyen.

Décorez le pain de cerneaux de noix et d'amandes mondées.

Le Berawecka se sert en fines tranches, quelques jours après la cuisson.