

Prättigauer Pitte

Pâtisserie à la levure avec des poires séchées des Grisons

pour une plaque à gâteau de Ø 25 cm env., graissée

100 g de poires séchées molles

faire tremper dans l'eau pendant 12 heures env. Le lendemain, si elles ne sont pas suffisamment tendres, les faire bouillir 20 min. env. Verser l'eau, laisser refroidir, ôter la queue et la mouche, couper en petits cubes, réserver

350 g de farine

5 c. à soupe de sucre

$\frac{3}{4}$ de c. à café de sel

$\frac{1}{2}$ cube de levure (20 g env.), émietée

mélanger dans une terrine

100 g de beurre ou de margarine, liquides, légèrement refroidis

1 $\frac{1}{2}$ dl de lait

1 œuf

ajouter le tout, avec une cuiller en bois, mélanger et battre la pâte pour la rendre élastique, ajouter les cubes de poires, battre encore rapidement, répartir la pâte dans la plaque préparée, la mettre à un endroit chaud et la laisser doubler de volume pendant 2 $\frac{1}{2}$ heures env.

1 blanc d'œuf battu

badigeonner la surface

1 c. à soupe de sucre grelons

2 c. à soupe d'amandes effilées

saupoudrer

Cuisson: 35 min env. au bas du four préchauffé à 180°C. Laisser tiédir et démouler.

Conseils

- Si l'on a un robot ménager, on peut préparer la pâte avec le crochet à pâte.
- Passer les mains dans l'eau tiède avant d'étaler la pâte dans la plaque.

Boissons proposées: thé, café, un Gewürztraminer ou un vin rouge des Grisons.

