

## Pour 3/4 pièces

### mélange de fruits

- 100 g de dattes séchées
- 100 g de figues séchées
- 25 g de bananes séchées
- 100 g de pommes séchées
- 100 g de poires séchées
- 40 g d'abricots secs
- 125 g de noix
- 75 g de quetsches séchées
- 20 g de raisins sultanines
- 15 g de raisins de Corinthe
- 25 g de raisins Dénia
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de miel
- 50 g d'alcool de poire William
- 50 g de Kirsch d'Alsace

### Pâte

- 10 g de levure
- 125 g de farine type 45
- 3 g de sel
- 65 g de lait

### Sirop

- 50 g d'eau
- 50 g de sucre

### D'autres ingrédients...

- bigarreaux confits
- cerneaux de noix

### La veille :

- Coupez tous les fruits en petits cubes de même taille et mélangez tous ces fruits avec le sucre, le miel et les alcools.
- Mettez le tout dans un récipient hermétiquement fermé.

### Le lendemain :

- Mélangez la farine, la levure, le sel et le lait et pétrissez la pâte jusqu'à ce que la pâte soit lisse et bien homogène.
- Réservez la pâte dans une jatte, couvrez-la et laissez-la doubler de volume.
- Mélangez à la main les fruits macérés à la pâte.
- Pesez des pâtons de 200 à 300 g.
- Mouillez le plan de travail et les mains pour façonner des pâtons en forme de navette.
- Disposez aussitôt les pâtons sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé.
- Décorez avec des demi-bigarreaux et des cerneaux de noix.
- Laissez reposer 1/2 heure et mettez à cuire dans un four préchauffé à 170-180 °C pendant 40 à 45 min.
- Mélangez le sucre et l'eau dans une casserole et faites bouillir.
- Badigeonnez les Hutzelbrot dès la sortie du four avec le sirop chaud.



La traduction littérale de "hutzelbrot" est "pain du cochon" : il fait référence au mélange manuel des fruits avec la pâte.

La température interne du pain doit être de 65°C lors de la cuisson : *piquez une grande aiguille métallique, laissez-la 5 secondes et ressortez-la : si l'aiguille est chaude au toucher, c'est cuit !*

Servez le pain aux fruits coupé en fines tranches.

Il se tranchera plus facilement avec un couteau à dents et mieux encore avec un couteau électrique.

Vous pouvez remplacer certains, voire tous les fruits, par d'autres tout en respectant les quantités.