 **Galette de Papa Felder**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/01/galette-de-papa-felder-p1150183-r.jpg) **2 galettes pour 8 Gourmands chacune**

**- 80 g de** [**raisins secs**](https://recettes.de/raisins-secs)  
**- 2 càs de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum) **Le levain :**  
**- 100 g de farine T 45**  
**- 7 g (1,5 càc) de levure sèche de boulanger ou 20 g de levure fraiche**  
**- 70 ml d'eau**  
**La pâte :**  
**- 600 g de farine (2)  
- 250 ml (260 g) de** [**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **(1)**  
**- 6 g (1 càc) de sel**  
**- 2 œufs**  
**- 85 g de sucre en poudre**  
**- 160 g de beurre pommade**  
**- 1 œuf pour dorer**

**2  cercles de 22 cm de** **Ø beurrés posés sur la plaque du four**  
**Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Ébouillanter les raisins secs pendant quelques minutes et les égoutter.  
Les mettre à macérer dans le rhum.

**Le levain :**Mettre dans la cuve de la MAP, la farine, la levure et l'eau et mélanger rapidement du bout des doigts.

**La pâte :**Verser la farine sur le levain, sans mélanger.  
Laisser lever pendant 1 heure.  
Au bout de ce temps, ajouter le lait, les œufs, le sucre et le sel.  
Mettre le programme "pâte" en route pendant 10 minutes.  
Arrêter le programme.  
Incorporer le beurre ramolli et remettre le programme en route (depuis le début) en le laissant se dérouler jusqu'au bout.  
À la sonnerie (10 minutes avant la fin du programme), incorporer les raisins.  
Lorsque la pâte est prête, la déposer sur le plan de travail fariné et la [**dégazer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) rapidement.  
Partager la pâte en deux pâtons et les laisser reposer quelques minutes à température ambiante.  
Étaler chaque pâte au rouleau.  
Déposer un pâton dans chaque cercle et appuyer avec les doigts pour que la pâte épouse parfaitement le moule.  
Il est temps de cacher la ou les fèves.  
Laisser lever jusqu'à ce que la galette double de volume (pour moi 1 h 15 dans le four à 35°C).  
Dorer le dessus des galettes avec l'œuf battu, très délicatement au pinceau, pour ne pas écraser la pâte.  
Faire des croisillons sur toute la surface avec la pointe des ciseaux trempés dans l'eau froide.  
Enfourner les galettes dans le four chaud pendant 35 minutes environ en surveillant.  
(Si elles colorent trop rapidement, les couvrir d'un papier cuisson).  
Lorsque les galettes sont cuites, les déposer sur une grille et retirer le cercle délicatement.  
Laisser refroidir.