



# Le pain des morts

(7 pains)

Cette recette est adaptée aux professionnels comme aux particuliers.



## Ingrédients

Pour 1kg de Farine de meule T80  
Eau (660g)  
Levure 30g  
Sucre 250g  
Sel 18g  
Beurre 150g  
Noix torréfiée 300g  
Raisin 300g  
Rhum



## Process

Faire tremper 300G de raisin dans de l'eau et du rhum.  
Mélanger dans votre robot à VITESSE 1 pendant 4 MINUTES =>1 kg de FARINE de meule T80 et de l'eau (660g).  
Laisser REPOSER en cuve pendant minimum 30 MINUTES à 1 heure.  
Ajouter 30 g de LEVURE, 250 g de sucre et 18 g de sel, (séparer le sel et la levure) il ne faut pas qu'ils se touchent  
Pétrir VITESSE 1 (lente) pendant 5 MINUTES.  
Pétrir VITESSE 2 (rapide) pendant 4 MINUTES.  
Ajouter 150 g de beurre (fondu air libre),  
Pétrir VITESSE 2 pendant 2 MINUTES.  
Ajouter 300 g de noix torréfiée, 300 g de raisin préalablement trempé dans de l'eau et un peu de rhum ( 50/50)  
Pétrir VITESSE 1 pendant 1 MINUTES.  
La température de la pâte ne doit pas dépasser 25°C.  
Laisser REPOSER en cuve pendant 30 MINUTES  
Mettre au froid 4-5°C pendant la nuit.  
Faire des pâtons de 350 g et bouler.  
Laisser REPOSER pendant 45 MINUTES.  
Bouler et mettre sur couche puis laisser REPOSER pendant 1h30.  
Lamer en croix sur le pâton.  
Cuire 30 minutes à 250 °C -> Four à sole avec buée. (230°C pour un four normal)

## **L'histoire du pain des morts**

Le pain des morts est une spécialité corse préparée rituellement le jour des morts, le 2 novembre. À l'origine, on ne parlait pas de pains des morts mais d'uga sicata en référence aux raisins secs.

Le soir de la Toussaint, soit la veille de la fête des défunts, on laisse ces pains en offrande sur nos tables.

En Corse, le 2 novembre, les personnes viennent fleurir les tombes de leurs morts. L'uga sicata, un pain énergétique consommé pour la circonstance, permettait aussi, à l'époque de rester toute la journée au cimetière.