

Pain vénitien

250 g de farine de maïs blanche, 300 g de farine de blé, 2 sachets de levure, 150 g de sucre en poudre, une pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 120 g de beurre fondu, 200 g de gros raisins secs, une quinzaine de figues sèches coupées en lamelles, 1/2 bol d'eau bouillante additionnée de 2 verres à vin d'une liqueur au choix ou d'anisette.

Mélanger dans un grand plat creux farines, levure, sucre et sel.

Ajouter les fruits et bien mélanger à nouveau. Verser peu à peu l'eau aromatisée, puis le beurre fondu. Bien mélanger; placer la pâte ainsi obtenue sur une planche à pâtisserie et pétrir 10 mn en ajoutant éventuellement un peu de farine de blé si la pâte colle aux doigts.

Former ensuite une grosse galette ronde de 4 cm d'épaisseur environ et dessiner sur celle-ci un quadrillage au couteau.

Placer sur une feuille d'aluminium. Laisser reposer une heure puis cuire à four modéré pendant une heure et demie environ. Le pain se lève lentement et prend en fin de cuisson la teinte brun foncé d'un pain de seigle. Protéger éventuellement la cuisson avec une feuille d'aluminium.

Cette galette se mange froide. Elle se conserve longtemps et garde son parfum si on l'enveloppe dans une serviette.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.