

kougelhopf

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Présentation



Pour: 18 parts
Four : 180 °C
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 45 min
Repos : 45 minutes + 2h30

Ingrédients

500 g de farine T55
20 g de levure fraîche
100 g de sucre en poudre
2 oeufs
180 ml de lait
150 g de beurre
5 g de sel
Amandes entières non mondées (ici 18)
100 g de raisin sec noir
5 cl de kirsch (ou rhum ou Cointreau)

Réalisation

Pour une pousse idéale de la pâte, il faut un environnement chaud...
Préparer vos ingrédients. Faire tremper les raisins dans l'alcool.
Vous préchaufferez le four à 180°C vers la fin de la deuxième pousse

Délayer la levure dans le lait tiède (30 à 35°C MAX). Ajouter le sucre et le beurre qui va fondre dans ce lait. Verser ce mélange dans la farine.

Commencer à mélanger. Ajouter les oeufs et le sel. Mélanger et pétrir à la main une bonne douzaine de minutes afin que la pâte se décolle. Ajouter les raisins que vous avez préalablement arrosés d'alcool.



Première pousse : Placer la pâte dans un récipient couvert d'un linge pendant 45 minutes dans une pièce tempérée. A l'issue, rompre la pâte en la tapotant pour lui faire reprendre son volume initial.

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Pendant ce temps, préparer le moule (traditionnellement en terre cuite) : Beurrer largement le moule à Kougelhopf et déposer une amande dans chaque rainure du moule. Placer le moule au réfrigérateur.



Déposer la pâte dans le moule en veillant à bien remplir le fond et les rainures. Couvrir à nouveau la pâte.

Seconde pousse : Placer la pâte dans une pièce tempérée pendant 2h30. A l'issue, la pâte a gonflé et rempli complètement le moule.

Faire cuire le Kougelhopf au four thermostat 6 (180 °C) pendant 45 minutes. J'ai placé une feuille de papier aluminium durant les 30 premières minutes pour éviter que le Kougelhopf brunisse trop. Enlever cette feuille pour les 15 dernières minutes. Vérifier la cuisson avec une lame de couteau.



A la sortie du four, laisser le Kougelhopf dans le moule une vingtaine de minutes avant de démouler.

Démouler le Kougelhopf quand il est tiède. Saupoudrer le Kougelhopf (seulement quand il est froid) avant de servir.



Il n'y a plus qu'à déguster...

