

KOUGELHOPF (KUGELHOPF OU KUEJELHOPF)

Alsace



6768 Alsace

+ Descriptif

Ingrédients : 1 kg de farine, 150 g de sucre, 15 à 20 g de sel, 300 g de beurre, 3 œufs, 40 cl lait, 25 g de levure de bière, 150 g de raisins de Malaga épépinés, 75 g d'amandes, un petit verre de kirsch.

Pour 8 personnes

Cuisson : environ 45 min.

Préparer d'abord le levain avec la levure, la moitié du lait tiède et la farine nécessaire pour faire une pâte de consistance moyenne ; la laisser dans un endroit tiède. Dans une bassine, réunir farine, sel, œufs et le reste du lait tiède et mélanger énergiquement les denrées. Battre pendant 1/4 d'heure environ, en soulevant la pâte avec la main. Ajouter le beurre ramolli dans les mains et le levain dont le volume a doublé. Battre encore quelques minutes, couvrir d'un linge et laisser reposer dans un endroit tiède environ 1 heure. Tapoter à nouveau, casser la pâte, ajouter le sucre et les raisins de Malaga trempés dans le kirsch ou dans l'eau, puis ajouter un petit verre de kirsch (facultatif). Mettre la pâte dans un moule à kougelhopf, bien beurré dans les cannelures ; garnir d'amandes pelées si possible et essuyées. Laisser la pâte remonter une seconde fois jusqu'au bord et mettre dans un four moyen. Si le kougelhopf se colore de trop, mettre un papier pour couvrir. Cuire environ 45 minutes.