



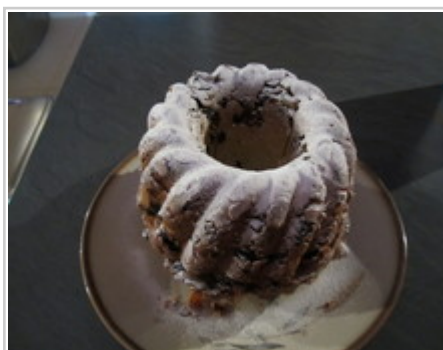
Kougelhopf sucré (Alsace)

Dessert

Végétarien

Moyennement difficile : 

Bon marché : 



Temps de préparation : 120 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients (pour 1 kougelhopf) :

- 500 g de farine
 - 75 g de sucre
 - 10 g de sel
 - 150 g de beurre ramolli
 - 2 oeufs
 - 20 cl de lait tiède (attention ! pas chaud, sinon l'action de la levure ne se fera pas)
 - 25 g de levure de bière (fraîche)
 - 75 g de raisins secs
 - 40 g d'amandes entières
 - du sucre glace
-

Préparation de la recette :

Tremper les raisins dans de l'eau tiède pour les faire gonfler.

Mélanger la levure à 10 cl de lait et un peu de farine pour en faire une pâte à laisser reposer jusqu'à doublement de son volume.

Mélanger la farine restante, le sel, le sucre, les oeufs et les 10cl de lait restants. Pétrir pendant 15 mn pour bien aérer la pâte.

Ajouter le beurre ramolli et bien mélanger.

Ajouter ensuite le levain, puis pétrir quelques minutes jusqu'à ce que la pâte se détache des bords du récipient.

Couvrir d'un linge et laisser reposer pendant 1h dans un endroit tempéré (près d'un radiateur par exemple).

Faire reprendre à la pâte son volume initial en la tapotant.

Ajouter les raisins et mélanger.

Bien beurrer le moule à kougelhopf jusque dans les cannelures. Déposer une amande dans chaque cannelure.

Y mettre la pâte et laisser reposer jusqu'à ce qu'elle arrive au bord du moule.

Cuire 50 minutes à thermostat 7 (200-210°C). Si la pâte se colore de trop, couvrir d'un papier sulfurisé.

Démouler sur une grille et saupoudrer généreusement de sucre glace.

© Marmiton.org, 1999-2016

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**