

# Recette du Kougelhopf

Cuisson : 25 minutes



*Farine 1,2 kg – Sucre 350g – 4 œufs – Lait 40cl – Beurre 250g - Levure de boulanger 40g - Raisins secs (quantité suivant goût) – Amandes brutes ou noix 50g*

## Levain

Délayer dans un bol la levure avec 20cl de lait tiède (mais pas chaud) prélevé sur la quantité indiquée. Ajouter à cette levure délayée la farine nécessaire (environ 200g) pour en faire une pâte de consistance moyenne.

Mettre ce levain à lever dans un endroit tempéré (par exemple au-dessus d'un radiateur)

## Pâte

Dans un grand saladier, rassembler dans l'ordre suivant : la farine, le sucre, les œufs et le reste de lait tiède.

Mélanger vivement ces éléments, bien battre la pâte pendant une dizaine de minutes en la soulevant avec la main et en la frappant contre la paroi de la bassine car il s'agit de l'aérer le plus possible.

Ensuite ajouter le beurre préalablement ramolli.

Continuer de travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle aisément des mains.

Incorporer maintenant le levain, qui pour être à point, doit avoir doublé de volume.

Battre encore quelques minutes et rassembler ensuite la pâte dans le fond de la bassine.

Jusque là, on peut remplacer le travail à la main par une machine électrique.

Couvrir avec un linge et remettre dans un endroit tempéré pour faire lever cette pâte pendant quelques heures.

Une fois la pâte bien levée, il faut la tapoter pour lui faire reprendre son volume initial.

Incorporer les raisins secs que l'on a fait gonfler au moins 1 heure dans une eau de vie de Kirsch (ou autre alcool).

Prendre deux grands moules à Kougelhopf, bien les beurrer et les garnir au fond avec des amandes ou des cerneaux de noix.

Poser la pâte dans le fond du moule (remplir le moule à 2/3), laisser la pâte lever à nouveau pendant quelques heures. Celle-ci doit dépasser légèrement le bord du moule.

L'idéal est de faire la pâte la veille pour la laisser lever la nuit.

Cuire à four moyen (210°) pendant 25 minutes. Piquer avec un couteau pour vérifier s'il est bien cuit, sinon, laisser encore quelques minutes en couvrant de papier alu pour éviter que le dessus ne noircisse. Laisser refroidir avant de démouler et servir largement saupoudré de sucre glace.

**Bon appétit !**

***Sonia et Claude Bechtel***