

Kouglof

Ingrédients pour 1 kouglof :

25clde lait
65g de beurre
50g de sucre + 2 cs
1 pincée de sel
1 sachet de levure de boulanger déshydratée
500g de farine T45
1 œuf
qq amandes non mondées (facultatif)
3 poignées de raisins blonds (facultatif)
sucre glace

Faites tiédir le lait avec le beurre, le sucre et le sel. Il ne doit pas bouillir et être trop chaud car il tuerait la levure. Mélangez la levure avec les cuillères de sucre.

Dans le bol de votre robot (c'est plus facile) ou dans un saladier, mettez 375g de farine. Versez petit à petit le lait tiède et pétrissez ou remuez à la cuillère si vous ne faites pas la pâte au robot. Ajoutez l'œuf puis le mélange levure-sucre. Remuez jusqu'à avoir une pâte lisse et sans grumeau. Ajoutez les 125g restant de farine. Pétrissez 10 bonnes minutes. Mettez la pâte dans un saladier et laissez lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (3 heures pour ma part).

Beurrez largement un moule à kouglof et disposez les amandes dans le fond.

Une fois la pâte levée, farinez votre plan de travail et pétrissez la pâte quelques minutes en ajoutant les raisins secs. Disposez la pâte dans le moule et tassez bien. Laissez lever encore (1 bonne heure pour ma part et la pâte dépassait au-dessus du moule).

Faites cuire 7 minutes à 150° puis 35 minutes à 180°.

Démoulez sur une grille et saupoudrez de sucre glace.