



Kouglof

Rouglof

Ingrédients :

500 g de farine T55

220 g de lait à température ambiante

130 g de beurre mou + pour chemiser le moule

70 g de sucre

50g de raisins sultanine (facultatif)

2 oeufs

2 pincées de sel

1/2 sachet de levure de boulanger

Des amandes (entières ou effilées)

Du kirch ou Rhum (pour imbiber les raisins) ou de l'eau

Dans un petit récipient, mettez les raisins à tremper dans le rhum.

Dans votre bol du robot pétrisseur (avec le crochet à pétrir), mettez la farine, la levure, le sucre, le sel, les oeufs et le beurre mou.*



Commencez à pétrir doucement puis versez le lait. Pétrissez à vitesse rapide pendant 10 à 15 min.

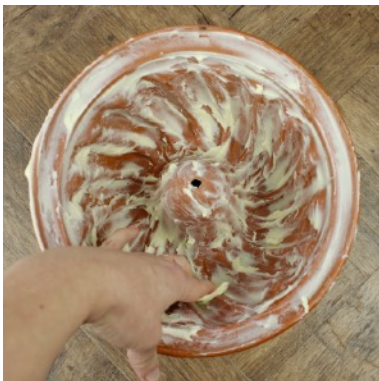
Lorsque le pétrissage est terminé, égouttez bien les raisins et rajoutez-les dans le bol du robot, pétrissez doucement 2 à 3 min pour qu'ils se mélangent bien à la pâte.

Détachez la pâte du crochet, mettez un torchon (ou un couvercle) sur le bol et laissez lever pendant environ 1h30 dans un endroit chaud.



Prenez votre moule à Kouglof et beurrez-le bien. Allez-y franchement, le pire dans un kouglof c'est qu'il ne se démoule pas après cuisson!!!

Et surtout, n'oubliez pas de mettre les amandes!



Dégazez votre pâte, faites une boule et un trou au milieu. Prenez-la bien dans les deux mains et posez-la dans le moule. Mettez un torchon dessus et laissez à nouveau lever pendant 1h30.



Quand votre pâte « déborde » du moule, vous pouvez préchauffer le four à 180°C. Une fois chaud, enfournez pour 30 à 40 min.



Attendez 5 min avant de démouler pour qu'il se décolle légèrement du moule. Placez une grille dessus et HOP, on retourne.

Laissez-le refroidir avant de saupoudrer du sucre glace!