

# RECETTE DU KOUGELHOPF



*Pour 6 personnes*

**Ingrédients : 500 g de farine, 75 g de sucre, 10 g de sel fin, 150 g de beurre, 2 œufs, 20 cl de lait, 20 g de levure de boulanger, 75 g de raisins épépinés, 40 g d'amandes entières, facultatif : un peu de kirsch, 25 g de sucre glace pour le saupoudrage .**

Veillez à ce que tous les ingrédients soient tempérés. Préparez d'abord le levain en mélangeant la levure avec la moitié du lait tiède et la farine nécessaire pour obtenir une pâte de consistance moyenne et laissez-la reposer dans un endroit tiède.

Réunissez dans une terrine la farine restante avec le sel, le sucre, les œufs et le restant de lait tiède. Mélangez énergiquement. Battez pendant 15 minutes cette pâte en la soulevant avec la main. Ajoutez le beurre ramolli dans les mains et le levain qui aura doublé de volume. Battez encore pendant 5 minutes cette pâte : il faut qu'elle se détache des parois, couvrez la d'un linge et laissez la reposer dans un endroit tempéré pendant environ 1 heure. Tapotez la pâte, « cassez »- la, ajoutez les raisins de Malaga épépinés et préalablement trempés dans du kirsch ou de l'eau. Puis ajoutez le petit verre de kirsch.

Dans le moule à kougelhopf bien beurré et fariné, déposez au fond, dans chaque cannelure des amandes (si possible pelée et essuyée). Déposez la pâte dans le moule et laissez reposer une seconde fois. Il faut que la pâte affleure à hauteur du moule. Faites cuire dans un four chauffé à 200°-210° (thermostat 7) pendant 50 minutes. Si le kougelhopf se colore de trop, couvrez-le en cours de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé ou réduisez la chaleur à 180° (thermostat 6). Démoulez et saupoudrez de sucre glace.

*Nos poteries sont garanties 100% sans plomb.*

*Nos poteries sont entièrement fabriquées et peintes à la main dans notre atelier à Soufflenheim. De ce fait des irrégularités peuvent apparaître, notamment au niveau de l'émail. Le tréssaillage (craquelure dans l'émail) est tout à fait normal et est nécessaire au passage de la chaleur dans le four.*

*Pour la première utilisation, aucun trempage dans l'eau ou du lait n'est nécessaire.*

*BON APPETIT*