

Kougelhopf



Pour 4 Personne(s)

Ingrédients

- 1 kg de farine
- 150 g de sucre
- 250 g de beurre ramolli
- 3 œufs
- 40 cl de lait demi-écrémé
- 25 g de levure de bière
- 150 g de raisins de raisins secs
- 75 g d'amandes émondées
- 1 petit verre de kirsch
- 15 g de sel

Préparation

Préparez d'abord le levain avec la levure, la moitié du lait tiède et la farine nécessaire pour faire une pâte de consistance souple. Laissez-la reposer dans un endroit tiède.

Dans un saladier, mélangez énergiquement la farine, le sel, les œufs et le reste du lait tiède. Pétrissez pendant 10 min environ, en soulevant la pâte avec la main.

Ajoutez le beurre ramolli dans les mains et le levain dont le volume a normalement doublé.

Battez encore quelques minutes. Couvrez d'un linge et laissez reposer dans un endroit tiède environ 1 heure.

Tapotez à nouveau la pâte pour la casser.

Ajoutez le sucre et les raisins trempés dans le kirsch, puis ajoutez le kirsch.

Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7).

Mettez la pâte dans un moule à kougelhopf beurré. Garnissez les cannelures d'amandes.

Laissez la pâte lever une seconde fois jusqu'au bord du moule.

Faites cuire au four environ 45 minutes.