***Kougelhof au thé matcha et citrons confits***

Une version qui pourra faire frémir les puristes, si c'est le cas j'en suis désolée, j'ai en effet osé un mariage peu usité entre le thé matcha et le classique parmi les classiques le Kougelhof, une union qui réjouit l'œil et qui étonne les papilles.

400 g de farine type 55,
60  g  de  sucre,( vanillé maison)
1,25 c à c de sel,
100 g de beurre,
1 ouf+ lait= 250 ml
quelques amandes effilées
14 g de levure de boulanger instantanée,
1,5 c à c de thé matcha en poudre,
30g d'ananas confits
30 g de citrons confits.

Dans la cuve de la machine à pain, verser le lait et l'œuf battu, puis le beurre coupé en petits dés, puis le sel,
le sucre, le thé matcha, ajoutez la farine, et en dernier lieu la levure. Les fruits confits (légèrement farinés) iront dans le distributeur de la map, si la machine n'en a pas, ajouter au pâton au premier bip.
Choisir le programme pâte, 1h25 en principe, au bip de la fin du cycle , attendre 15 min, puis remettre 15min supplémentaires de pétrissage, stopper la map, puis laisser lever 1h au moins dans la cuve sans ouvrir le couvercle, le pâton doit avoir doublé ou triplé de volume.

Déposer la pâton sur un plan de travail fariné, formez une boule et laisser se détendre 15 min.
Beurrer le moule à kougelhof, déposer des amandes effilées sur le fond.
Former une couronne avec le pâton et le déposer dans le moule, laisser lever sous un torchon humide.
Le pâton doit doubler de volume.

Enfournez à four préchauffé à 150° et laissez cuire 40 min.
Démouler délicatement et laissez refroidir sur une grille.