



## LE KUGELHOPF DE SANDRA

**La recette :** (faite au Kitchenaid muni du crochet) pour 2 moules de 22cm

**Pour le levain :**

**100g farine - 20g levure fraîche (2cc levure sèche) - 60ml eau –**

**Pour la pâte :**

**600g farine - 300ml lait - 2 oeufs moyens - 80g sucre - 10g sel - 125g beurre mou - 100g raisins secs - 2 càs de rhum - QS amandes entières non mondées –**

**Dans le bol du kitchenaid, verser les 100g de farine, puis la levure émiettée et l'eau. Faire tourner le robot jusqu'à formation d'une boule. Recouvrir de 500g de farine. Relever la tête du robot, filmer le bol. Laisser reposer une heure.**

**Pendant ce temps, mettre à tremper les raisins dans le rhum.**

**Quand le levain a gonflé et poussé la farine qui a craquelé, ajouter le lait, les oeufs, le sucre, le sel et le reste de la farine. Remettre en marche le robot et battre à vitesse moyenne 10 minutes. Ajouter le beurre ramolli. Battre jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Egoutter les raisins, les verser dans la pâte, mélanger. Relever la tête du robot, re-filmer le bol. Laisser reposer 1 heure.**

**Beurrer généreusement les moules (en insistant sur les arêtes) avec un pinceau. Déposer dans chaque creux une amande.**

**Dégazer la pâte en faisant tourner 2, 3 x le kitchenaid. Peser le pâton et le partager en 2. (Personnellement, j'ai partagé en 2, puis un des morceaux a été destiné au grand moule et l'autre a été divisé par 6). Former les boules en façonnant un trou dans chaque avec vos doigts bien farinés. Placer délicatement dans les moules et laisser pousser à température ambiante 2 heures. Sandra précise, je cite : "que la pâte doit atteindre le bord du moule mais l'idéal est de laisser lever jusqu'à ce que la pâte déborde légèrement (ce qui donne une belle base au kugelhopf". Personnellement, j'ai pas tout à fait assez attendu, mais bon...**

**Préchauffer le four 180° (th.6). Enfourner et cuire environ 25minutes pour les petits et 35 minutes pour le gros. Vérifier avec une aiguille la cuisson, elle doit ressortir sèche.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr