

# Kouglof de Ginette

7

*Par Cathy B.*

**Gourmet expert**

*Conseillère Guy Demarle*

Préparation :	20 min
Repos :	01 h 20 min
Cuisson :	35 min
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	8

[signaler un problème](#)

## INGREDIENTS

### La pâte à kouglof

85 g de raisins secs    1 sachet(s) de préparation pour pâtes briochées Gourmandises®  
 125 g de lait entier    250 g de farine T45    5 g de sucre vanillé maison    40 g de sucre en poudre  
 75 g de beurre doux    1 oeuf    les raisins secs macérés

### Façonnage et cuisson

des fruits secs au choix : amandes, noix, noisettes    du sucre casson gros grains    du sucre glace

## PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

### LA PÂTE À KOUGLOF

Poser un récipient sur le bol du robot, peser les raisins secs, puis mettre à tremper dans de l'eau chaude au moins 1h00 avant ou 30 minutes dans un récipient BeSave. Dans le bol, verser la levure et le lait entier. Tiédir 30 secondes - 40°C - vitesse 2.

	30 sec	40 °C	2	
--	--------	-------	---	--

Ajouter la farine, le sucre vanillé maison et le sucre en poudre. Mélanger 20 secondes - vitesse 3.

	20 sec		3	
--	--------	--	---	--

## PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Ajouter le beurre froid en cubes et l'œuf. Pétrir 3 minutes - fonction Pétrissage		3 min			Pétrissage
Ajouter les raisins secs, mélanger 30 secondes - vitesse 3.		30 sec		3	
Placer le verre doseur sur le couvercle. Couvrir le bol d'un torchon et laisser pousser 40 minutes.				0	

## FAÇONNAGE ET CUISSON

Placer le moule Brioche sur la plaque alu perforée. Préchauffer le four à 210°C. Dans le fond du moule placer quelques amandes ou des noix ou des noisettes ou des noix de pécan et/ou du sucre casson gros grains (facultatif). Sortir la pâte du bol (main huilée). Rabattre et dégazer la pâte sur le Roul'pat, la pâte est collante mais surtout ne pas ajouter de farine. Bouler le pâton, faire un trou au centre et placer dans le moule. Couvrir et laisser pousser, la pâte doit doubler de volume ( environ 40 minutes). Enfourner 30 à 35 minutes en baissant le four à 180°C (temps de cuisson selon four).

Démouler le kouglof. Une fois refroidi, saupoudrer de sucre glace.

0

0