

Kouglof



Recette traditionnelle de Kouglof à pâte levée.

Ingrédients

Pour le levain

- 50 gr de farine (T45)
- 10 gr de levure fraîche de boulanger
- 30 ml eau

Pour la pâte

- 300 gr de farine
- 150 ml de lait
- 1 oeuf moyen
- 40 gr de sucre
- 1 pincée de sel
- 60 gr de beurre mou
- 50 gr de raisins secs (de préférence des sultanats)
- 2 cuil à soupe de rhum
- des amandes entières non émondées



On commence par préparer le levain.

*Dans un saladier, mettre la farine, la levure émietlée et l'eau.
Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte homogène.*

Recouvrir ce levain des 2/3 de la farine.

Couvrir d'un linge humide ou de film alimentaire.

Et laisser pousser 1 heure.

Tout de suite après,

Mettre les raisins dans le rhum, afin de les faire macérer et gonfler.

*Au bout d'une heure, ajouter dans le saladier contenant le levain:
le lait, l'œuf, le sucre et le sel.*

Mélanger le tout

et ajouter le reste de farine.

*Pétrir la pâte pendant une dizaine de minutes à la main
ou 7 mn à la machine.*

Ajouter ensuite le beurre ramolli en morceaux,

*Pour cela, étaler à la main la pâte et disposer 1/3 des morceaux de beurre,
plier en deux ajouter un autre 1/3 et plier de nouveau,
et refaire l'opération.*

Puis pétrir de nouveau quelques minutes.

N'hésitez pas à fariner le plan de travail et vos mains,

car avec le beurre la pâte va redevenir collante.

A noter : lorsque vous pétrissez la pâte, il faut l'aérer, soit l'étirer et la déchirer.

Ajouter ensuite les raisins égoutter en pétrissant quelques minutes de nouveau.

Former une boule, que l'on mettra dans le saladier préalablement fariné.

Couvrir d'un linge humide ou de film alimentaire.

Et laisser reposer et pousser 1 heure.

Au bout d'une heure, dégazer la pâte en l'écrasant avec le plat de la main

Replier la pâte plusieurs fois sur elle-même sur un plan de travail fariné.

A noter si vous souhaitez faire des petits kouglofs :

la quantité est pour une douzaine de kouglof, et

c'est à cette étape qu'il faudra couper la pâte pour former chaque petit kouglof.

Beurrer généreusement et fariner le moule à kouglof

et déposer une amande dans chaque cannelures.

Ce n'est pas une obligation, mais c'est décoratif.

Façonner une boule et creuser un trou au centre en tournant les doigts

pour l'agrandir de plus en plus

ici il faut faire attention que la couronne soit bien régulière pour ne pas avoir de kouglof biscornu.

Mettre la couronne de pâte dans le moule.

Couvrir d'un linge humide ou de film alimentaire.

Et laisser reposer et pousser 1 heure et demi.

Faire préchauffer le four à 180°C (T°6).

Faire cuire le kouglof environ 30 à 40 mn en vérifiant la cuisson au couteau

A mi-cuisson mettre une feuille d'aluminium dessus

pour éviter que le kouglof ne soit trop cuit sur le dessus.

Démouler et faire refroidir sur une grille.

Une fois froid, saupoudrer de sucre glace.