

Kouglof, *oui mais à la MAP*



Pour 1 gros kouglof :

300 g de farine

50 g de sucre

1 CC de sel

15 g de levure de boulanger fraîche

(ou 1,5 sachets de levure de boulanger déshydratée ou 2 CC)

60 ml de lait tiède + 130 g de beurre

2 œufs entiers + 1 jaune

60 g de raisins secs + Amandes effilées et entières

Sucre glace pour la déco

- Dans la cuve de la MAP, mettre la levure diluée dans le lait, puis les œufs (entiers + jaune).
- Verser par dessus, la farine, le sucre et le sel.
- Mettre en marche sur programme "pâte seule" ou "pâte levée" et laisser pétrir.
- Quand la pâte forme une boule, ajouter le beurre coupé en petites parcelles.
- Au Bip, mettre les raisins secs et les amandes effilées (j'en ai mis environ 3 ou 4 CS) et poursuivre le pétrissage et le levage jusqu'à la fin du programme.
- Pendant ce temps, beurrer le moule à kouglof et disposer au fond et dans chaque rainure, une amande entière.
- A la fin du programme, sortir la pâte et la mettre dans le moule.
- Laisser lever (au chaud), jusqu'à ce que la pâte atteigne les bords du moule (30 à 60 minutes).
- Préchauffer le four à 180°C et enfourner pour 25 minutes environ.
- Démouler à chaud et saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Bêtises
Sandra