

# Les Kouglofs d'une Alsacienne d'origine.



## Ingrédients pour 16 parts ( 2 plaques):

- 500 g de farine
- 1 pincée de sel
- 75 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé (ou 10 g de sucre vanillé façon TM31)
- 20 g de levure fraîche (ou 1 sachet de Levure Gourmandises Brioches GD)
- 150 g de beurre mou
- 2 œufs moyens
- 250 ml de lait tiède
- 175 g de raisins secs
- Q.S d'amandes, de noix, de noisettes, de noix de pécan...



Dans le bol du robot type KitchenAid, peser la farine, le sucre. Ajouter le sucre vanillé et la pincée de sel. Mélanger les poudres avec le fouet K ou feuille. Ajouter le beurre coupé en dés et ramolli. Émietter la levure fraîche. Mélanger jusqu'au moment où l'on obtient un crumble.



Casser les œufs 1 à 1 en laissant tourner le fouet. Verser le lait tiède d'un sel coup sur le crumble. Pétrir à petite vitesse, la pâte doit se détacher des parois du bol et s'enrouler autour du fouet. Il faut environ 15 à 20 min.



Au début du pétrissage

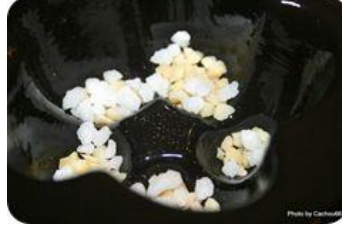


A la fin, la pâte s'enroule autour du batteur

Incorporer les raisins secs. (n'oubliez pas!!! comme moi). Bouler légèrement la pâte en la farinant un peu. Couvrir le bol avec un film alimentaire. Laisser la pâte doubler de volume.



Pendant ce temps, préchauffer le four Th 7 soit 210°C en plaçant un récipient d'eau pour faire de la buée.



Placer dans les empreintes les fruits secs et un peu de sucre en gros grains, (c'est ma p'tite touche perso le sucre).



Rabattre la pâte sur le plan de travail fariné et partager en portions d'environ 50 à 60 g. Bouler chaque pâton en rentrant la pâte par le dessous comme pour former un béret et placer dans les empreintes.



Couvrir avec un torchon et laisser lever à nouveau, la pâte double de volume.



Enfourmer les kouglofs en baissant la température à 6 soit 180°C et remettre de l'eau dans le récipient.



Cuire environ 15 à 20 min. Démouler et laisser refroidir sur une grille.



EMP. CASCADES X 8 FP 2169