

Fées Mains by Marjorie



Kouglof Alsacien :

Les ingrédients : 375g de farine – 37g + 120g de sucre – 7g de sel – 15g de levure de boulanger – 4 œufs – 12g + 8g d'eau de fleur d'oranger – 190g + 40g de beurre + quantité suffisante pour beurrer le moule – 150g de raisins blonds – autant d'amandes que de cannelures du moule – 10g de poudre d'amandes – sucre glace

Laisser tremper les raisins blonds dans l'eau froide durant 1 heure.

Emietter la levure et la diluer dans un peu d'eau tiède.

Déposer les œufs dans la cuve du robot et ajouter l'eau de fleur d'oranger (12g), la farine, le sucre (37g), le sel et la levure diluée en faisant attention à ce qu'elle ne touche pas le sel.

Pétrir 4mn à petite vitesse. Lorsque la pâte se décolle de la paroi, ajouter le beurre en pommade (190g) coupé en morceaux,

Battre 6mn à la vitesse 3 (10 vitesses au total pour le robot utilisé).

Ajouter les raisins blonds égouttés. Mélanger puis couvrir et réserver une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, beurrer généreusement le moule et déposer une amande dans chaque cannelure au fond du moule.

Dégazer la pâte avec la paume de la main puis la mettre en boule et faire un trou au milieu avec le pouce et la déposer dans le moule.

Laisser pousser 2 à 3 heures à température ambiante dans une pièce suffisamment chaude.

Lorsque la pâte a levé, enfourner 45mn dans le four préchauffé à 180°C.

Faire fondre les 40g de beurre et clarifier le beurre fondu.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner généreusement le Kouglof refroidi, en passant plusieurs couches, de beurre clarifié.

Pendant ce temps, porter à ébullition 40g d'eau avec 120g de sucre. Hors du feu, ajouter la poudre d'amandes et l'eau de fleur d'oranger (8g). Mélanger et filtrer le sirop. A l'aide d'un pinceau, badigeonner généreusement le kouglof de plusieurs couches de ce sirop.

Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>