

kougelhopf



Ingrédients :

500g de farine
120g de sucre
1 paquet de sucre vanillé
2 œufs
120g de beurre à ramollir
1 pincée de sel
1 verre de lait tiède
½ cube de levure de bière
50g de raisins secs
cerneaux de noix pour la décoration

Préparation:

Emiettez la levure de bière ; saupoudrez d'une pincée de sucre ; prélevez 3 cuillères à soupe de lait tiède pour les délayer avec la levure et laissez gonfler ce levain dans un endroit tiède.

Mélangez énergiquement tous les autres ingrédients puis ajoutez le levain. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle du récipient (la pâte doit être très aérée). Laissez lever la pâte dans un « pot à pâte » (en terre cuite), dans un endroit tiède pendant environ 1 heure. Couvrir le pot d'un linge.

Lorsque la pâte a doublé de volume, tapotez-la et y incorporer les raisins secs gonflés au préalable dans de l'eau tiède et du schnaps.

Beurrez et fariner légèrement un moule à kougelhopf. Garnissez les cannelures avec des cerneaux de noix ; y mettre doucement la pâte. Laissez lever une deuxième fois jusqu'à ce que la pâte dépasse un peu les bords du moule. Faites cuire à four moyen environ 45 minutes (vers la fin de la cuisson, protégez le dessus avec de l'alu).

Servez ce Kougelhopf saupoudré de sucre glace.

<http://poterie-streissel.com>