



Kouglof

l'ultime recette

Temps préparation : 30 mn

Repas : 2 à 3 heures

Cuisson : 50 mn

Ingrédients : 1 kouglof de 28cm

- 600g de farine T45
- 5 gros oeufs
- 2 sachets de levure de boulangerie déshydratée
- 20 cl de lait entier
- 60g de sucre fin
- 250g de beurre à température ambiante
- 200g de raisins secs
- 1/2 c. à café de vanille en poudre
- 1 c. à café de sel fin
- 10 cl de rhum
- des amandes effilées
- sucre glace
- Pour le sirop d'enrobage : 100ml d'eau, 100g de sucre et 100ml de rhum.

Matériel : 1 moule à kouglof.

PREPARATION

1 – Mettre les raisins secs dans un bol d'eau très chaude additionnée de 3 c. à soupe de rhum et les laisser gonfler pendant 30 mn.

Avec votre machine à pain :

2 – Déposer dans la cuve de la machine à pain et dans l'ordre : le lait, les oeufs (préalablement battus), le beurre mou, la levure, la farine, la pincée de sel, le sucre, la vanille en poudre et les raisins égouttés.

3 – Mettre en fonctionnement en mode « pâte ». Lorsque le pétrissage de la pâte est terminé, la déposer dans un grand saladier. Fariner un peu la pâte qui est souple et collante : c'est tout à fait normal. Placer le saladier au frais pendant 1 heure, recouvert d'un tissu. La pâte va commencer à sa levée.

ou avec votre robot ménager :

2 – Mettre dans le bol du robot (avec le crochet pétrisseur), la farine, la levure, le sucre, la vanille en poudre, le sel puis les liquides : le lait et les oeufs. Commencer à pétrir.

3 – Ajouter le beurre mou et les raisins égouttés. Poursuivre le pétrissage jusqu'à obtenir une pâte homogène, qui se décolle du bol du robot. Cependant, la pâte reste collante ce qui est tout à fait normal. Fariner un peu la pâte pour la prendre et la déposer dans un grand saladier, la mettre au frais pendant 1 heure, recouverte d'un tissu. La pâte va commencer à gonfler.

Au bout d'une heure :

4 – Beurrer le moule à kouglof. Saupoudrer d'amandes effilées (qui adhéreront au beurre) sur les cannelures.

5 – Déposer la pâte sur le plan de travail fariné : former une boule et faire un trou au centre. Mettre la pâte dans le moule. La laisser de nouveau gonfler pendant 2 à 3 heures à température ambiante (éviter les courants d'air) et recouverte d'un tissu.

Préchauffer le four Th 6 / 180°C chaleur tournante.

CUISSON : Mettre le kouglof dans le four pendant 45 à 50 mn. Il va encore gonfler. Dès la fin de la cuisson, patienter 5 mn avant de démouler le kouglof.

SIROP D'IMBIBAGE : Dans une petite casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre et le rhum. Badigeonner largement le Kouglof avec le sirop chaud. Laisser refroidir puis saupoudrer de sucre glace.