

Kouglof (copié-collé de la recette)

Pour le levain :

- 50 g de farine
- 10 g de levure fraîche ou 1 sachet de levure boulangère sèche
- 30 mL d'eau

Pour la pâte :

- 300 g de farine
- 150 mL de lait
- 1 oeuf moyen
- 40 g de sucre
- 5 g de sel
- 62 g de beurre mou
- 50 g de raisins secs
- 1 càs de rhum
- 15 amandes entières non mondées

Pour le levain, dans un grand saladier ou bol, verser la farine: creuser un puits et y verser la levure émiettée et l'eau (on peut également délayer la levure dans l'eau). Mélanger rapidement du bout des doigts de façon à former une boule de pâte un peu épaisse. Recouvrir complètement avec 250 g de farine pris sur les 300 g, couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer 1h.

Le levain-levure en fermentant va gonfler et pousser la farine dont la surface va présenter des craquelures.

Pendant la pousse du levain-levure, préparer les raisins secs en les faisant macérer dans un bol avec le rhum.

Ajouter dans le saladier contenant le levain-levure le lait, l'oeuf, le sucre et le sel. Mélanger avec une cuillère en bois pour amalgamer les ingrédients en ajoutant petit à petit le reste de farine puis dès que la pâte commence à se ramasser en boule, la travailler avec la main directement dans le bol en la soulevant d'abord pour l'étirer puis en la laissant retomber. Continuer à battre la pâte de cette façon pendant 10 bonnes minutes (*ne vous inquiétez pas, la pâte au fur et à mesure qu'elle prend du corps devient plus facile à travailler!*). Quand la pâte commence à devenir lisse, ajouter le beurre ramolli en plusieurs fois et l'incorporer en battant la pâte comme précédemment, en soulevant, étirant le plus possible pour aérer la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois.

Note: dès l'addition du beurre, la pâte redevient hétérogène et collante. Pour la travailler au mieux sans que cela nécessite un ajout important de farine, je vous conseille d'emprisonner les morceaux de beurre dans la pâte avant de la travailler: les mains n'étant pas au contact direct de la matière grasse, elles ne collent pratiquement pas à la pâte et par conséquent l'ajout supplémentaire de farine est limité, la pâte reste bien souple et légère.

Egoutter les raisins et les ajouter à la pâte: malaxer pour les incorporer et pétrir quelques minutes pour que la pâte soit homogène.

Remettre la pâte en boule dans le saladier, couvrir avec du film alimentaire et laisser lever 1h à l'abri des courants d'air (le four lumière interne allumée est la meilleur chambre de fermentation maison que je connaisse!).

Si vous n'aimez pas/ne savez pas/ne voulez pas pétrir à la main, vous pouvez bien sûr utiliser un robot, map ou autre... J'ai pour ma part utilisé mon Kitchenaid.

Préparer les moules à kouglof: beurrer généreusement l'intérieur du moule en insistant sur les cannelures puis déposer au fond de chacune d'elle une amande entière. Sauf si le moule est en silicone !

Dégazer la pâte en l'écrasant avec le plat de la main puis la transvaser sur le plan de travail légèrement fariné. Replier la pâte plusieurs fois sur elle-même. Façonner chaque morceau en boule régulière clé bien soudée, aplatir légèrement la surface de la boule puis, avec l'index et le majeur farinés creuser un trou au centre en tournant les doigts pour l'agrandir de plus en plus jusqu'à ce qu'il mesure environ 7 cm (veiller à ce que la couronne obtenue soit régulière pour un meilleur rendu final). Déposer la couronne dans le moule, couvrir avec un torchon propre et laisser lever au moins 2 h ; la pâte doit au pire atteindre le bord du moule mais l'idéal est de laisser lever jusqu'à ce que la pâte déborde légèrement (ce qui donne une belle base au kugelhopf).

Préchauffer le four th 6 (180°C) au moins 20 min av ant la fin de l'apprêt. Enfourner le kugelhopf et cuire environ 35 à 45 min (35 min pour moi) (vérifier avec un pic à brochette en bois qu'il ressorte sec) en posant une feuille de papier aluminium au-dessus des moules au bout de 20 min de cuisson à peu près. Sortir les kugelhopf du four, laisser "reposer" 1 min avant de démouler encore chauds sur le plat de service.

