

kouglof sucré aux raisins



Pour 8 personnes (pour un grand moule à kouglof ou 2 petits de 12 cm de diamètre)

Préparation : 30 minutes

Repos : entre 3 et 4 heures

Cuisson : 30 minutes

Levain de base :

- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 35 g d'eau à tempéré
- 50 g de farine (type 45)

Pâte à kouglof :

- 225 g de farine (type 45)
- 1 œuf (calibre moyen ou 50 g)
- 125 g de lait à température ambiante
- 40 g de sucre semoule
- 1 c à café de sel ou 2 g
- 65 g de beurre à température ambiante

Garniture :

- 50 g de raisins secs (raisins noirs et blonds pour moi)
- 1 c à soupe de rhum

Moule et finition :

- 25 g de beurre fondu
- 50 g d'amandes effilées ou 8 amandes entières
- 50 g de sucre glace maison

Garniture : Mélangez les raisins avec le rhum et laissez mariner. *Pour aller plus vite, placez 20 secondes au micro-onde pour les faire gonfler et laissez refroidir.*

Préparez le levain : Placez la levure dans le bol du robot et mouillez avec l'eau. Saupoudrez de 50 g de farine. Mélangez à la spatule pour obtenir une boule de pâte. Recouvrez la boule de pâte avec les 225 g de farine et laissez pousser environ 30 minutes. Le levain est prêt quand la farine craquelé sur le dessus.

Pendant la poussée du levain, beurrez le moule à l'aide d'un pinceau. Placez soit les amandes effilées ou les amandes entières.

Préparez la pâte à kouglof : Sur le levain, ajoutez l'œuf. Mouillez avec le lait. Ajoutez le sucre, le sel et le beurre mou. Pétrissez la pâte à l'aide du crochet pendant 10 minutes pour obtenir une pâte lisse et élastique en commençant à vitesse lente pour finir à une vitesse plus rapide 2 à 3 minutes vitesse 3 (pour mon robot). *A ce moment, j'ai ajouté un peu de farine car la pâte était très collante. Avec mon robot, je fais le pétrissage en 2 temps (2x5mn) pour laisser reposer le moteur.*

Ajoutez les raisins secs légèrement égouttés. *J'ai fariné légèrement comme ma pâte était toujours assez collante.* Pétrissez quelques instants pour bien incorporer les raisins secs. Vous devez obtenir une pâte élastique qui ne colle pas aux doigts. *Si ce n'est pas le cas, ajoutez un peu de farine.* Laissez pousser la pâte environ 1h30 dans une pièce chaude ou près d'un radiateur. Il faut que la pâte double de volume.

Sur un plan de travail fariné. façonnez la pâte en forme boule. *Faites un trou au milieu de la pâte ou pas en fonction de votre moule en vous aidant du manche d'une cuillère et ensuite de vos doigts.* Introduisez la pâte dans le moule à kouglof. Laissez lever pendant 2 heures dans une pièce chaude.

30 minutes avant la cuisson donc au bout 1h30, préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi) en position chaleur tournante ou fournil.

Enfournez pour 30 minutes pour un grand moule ou 2 petits comme C.Felder.

Démoulez à la sortie du four. Laissez totalement refroidir avant de saupoudrer de sucre glace.