



Kougelhopf

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 1 kougelhopf de 900 gr

Temps de préparation : 2 heures

Temps de cuisson : 45 minutes à 180°

Ingrédients :

- 200 gr de **lait végétal tiède** (26°)
- 6 gr de **levure de boulanger sèche** (2 cac)
- 400 gr de **farine de blé**
- 80 gr de **fécule** (maïs, pommes de terre, arrow-root, ...)
 - (ou bien 80 gr de **farine de pois chiche** pour un goût d'œuf)
- 1 pincée de **sel**
- 80 gr de **sucré**
- 70 gr d'**huile**
- 100 gr de **raisins secs**
- 100 gr de **rhum**
- 1 **amande** par cannelure (soit une douzaine environ)
- du **sucré glace**



Préparation :

1. Dans un saladier, **délayer** la **levure** dans les 200 gr de **lait tiède** et **laisser** reprendre vie durant 3 minutes
2. **Ajouter** ensuite **tous les autres ingrédients** sauf les amandes et le **sucré glace** et **pétrir** durant 5 minutes. *Ne pas hésiter à ajouter farine (ou eau) si besoin pour faire une boule qui ne colle pas aux doigts en la pétrissant.*
3. **Mettre** à 25° pendant 1 heure minimum (maximum 4 heures), par exemple au four sans chaleur tournante ou au soleil recouvert d'un torchon, pour le pointage (première monte)
4. **Re-pétrir** à nouveau (pour dégazer)
5. **Poser** dans le moule une **amande** par cannelure puis poser la pâte dans le moule
6. **Laisser** le moule à 25° pendant 30 minutes (par exemple au four sans chaleur tournante) pour l'apprêt (deuxième monte)
7. **Mettre** à cuire au four 45 minutes à 180°
8. **Laisser refroidir** 20 minutes minimum puis **démouler** et recouvrir de **sucré glace**