

levure du boulanger Briochin®



Kouglof alsacien

(pour 6 personnes)

PRÉPARATION : 25 min. **REPOS** : 50+70 min. **CUISSON** : 35 min.

INGRÉDIENTS : 500 g de farine • 2 sachets de levure du boulanger Briochin • 1 cuillerée à café de sel • 4 cuillerées à soupe bombées de sucre • 1/10 L de lait • 4 œufs de taille moyenne
200 g de beurre • 200 g de raisins secs
1 poignée d'amandes effilées

MATÉRIEL : 1 moule à Kouglof • 1 terrine • 1 cuillère en bois
1 torchon

**POUR RÉUSSIR, IL EST INDISPENSABLE
QUE VOUS FASSIEZ LEVER VOTRE PÂTE À 25°C**

2 ASTUCES

1/ Sortez vos ingrédients du réfrigérateur 2 heures avant de préparer votre pâte, afin qu'ils soient à température ambiante.

2/ Faites lever votre pâte dans votre four : préchauffez 5 min. votre four au thermostat le plus bas, puis éteignez-le. Mettez votre pâte à lever dans le four fermé (utilisez un récipient résistant à la chaleur). Cette méthode permet de diviser par 2 les temps de levées indiqués dans la recette qui suit.

- Beurrez généreusement un moule à kouglof et tapissez-le d'amandes effilées.
- Mettez les raisins à gonfler dans un peu d'eau chaude.
- Dans une terrine, mélangez la farine et la levure du boulanger **Briochin** avec une cuillère en bois.
- Ajoutez le lait tiède et pétrissez 1 min. (si vous avez un batteur à pâte, utilisez-le).
- Incorporez le sucre, le sel, les œufs et pétrissez 10 min. jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Ajoutez le beurre en 3 fois en pétrissant jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé (10 min.) et que la pâte se détache bien de la terrine.
- Recouvrez la terrine d'un torchon et laissez lever 50 min. dans un endroit entre 22°C et 25°C.
- Incorporez les raisins dans la pâte et pétrissez à nouveau 1 min. à la main.
- Répartissez bien la pâte dans le fond du moule, recouvrez-le d'un torchon et laissez lever 70 min.
- Préchauffez votre four à th. 6 (180°C) pendant 10 min.
- Enfournerez à th. 6 (180°C) pendant 35 min.
- Démoulez dès la sortie du four.

8351140