



KOUGELHOPF

La véritable recette alsacienne

#visitKB

www.kaysersberg.com

Nombre de personnes : 8 Temps de préparation : 30 min Temps de cuisson : 45 min

INGREDIENTS

- 1 kg de farine
- 150 g de sucre
- 15 à 20 g de sel
- 300 g de beurre
- 3 œufs
- 40 cl lait
- 25 g de levure de bière
- 150 g de raisins de Malaga épépinés
- 75 g d'amandes, un petit verre de kirsch.

LES ÉTAPES

- Préparer d'abord le levain avec la levure, la moitié du lait tiède et la farine nécessaire pour faire une pâte de consistance moyenne ; la laisser dans un endroit tiède.
- Dans une bassine, réunir farine, sel, œufs et le reste du lait tiède et mélanger énergiquement les denrées.
- Battre pendant 1/4 d'heure environ, en soulevant la pâte avec la main.
- Ajouter le beurre ramolli dans les mains et le levain dont le volume a doublé.
- Battre encore quelques minutes, couvrir d'un linge et laisser reposer dans un endroit tiède environ 1 heure.
- Tapoter à nouveau, casser la pâte, ajouter le sucre et les raisins de Malaga trempés dans le kirsch ou dans l'eau,
- Ajouter un petit verre de kirsch (facultatif).
- Mettre la pâte dans un moule à kougelhopf, bien beurré dans les cannelures ; garnir d'amandes pelées si possible et essuyées.
- Laisser la pâte remonter une seconde fois jusqu'au bord et mettre dans un four moyen.
- Si le kougelhopf se colore de trop, mettre un papier pour couvrir.
- Cuire environ 45 minutes.

NOTRE SUGGESTION

Proposez un Gewurztraminer ou un Crémant d'Alsace pour déguster ce kougelhopf. Une association gagnante à tous les coups !