



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Kougelopf alsacien v. I .



*Ingrédients pour un moule de 22 cm :*

- 1 sachet de 8 g de levure de boulangerie
- 100 g de sucre semoule
- 125 g de beurre + 25 g pour le moule
- 2 gros œufs
- 20 cl de lait + 2 c.à.s
- 4 c.à.s de rhum ambré
- 40 g d'amandes effilées
- 500 g de farine
- 7 g de sel
- 80 g de raisins secs
- Sucre glace

- Réhydrater la levure de boulangerie dans 2 c.à.s de lait. Laisser reposer 15 minutes
- Dans un saladier, émietter la levure. Ajouter la moitié du lait et de la farine
- Mélanger pour obtenir une pâte consistante. Laisser reposer jusqu'à ce qu'elle double de volume
- Dans un saladier mélanger la farine, le sel, les œufs battus et le reste de lait tiède
- Pétrir la pâte pendant 15 minutes en la soulevant avec les mains
- Ajouter en 3 fois le beurre, le sucre et la pâte au levain préparée. Pétrir à nouveau
- Couvrir la pâte et laisser reposer 90 minutes. Dans un bol faire gonfler les raisins avec le rhum
- Lorsque la pâte à levé, la tapoter pour la rompre puis incorporer les raisins et le rhum
- Beurrer un moule à kougelopf avec les 25 g restants et garnir les cannelures d'amandes effilées
- Verser la pâte. Laisser reposer 1 heure, puis préchauffer le four à 180°C th. 6
- Laisser cuire 40 minutes, recouvrir d'une feuille alu. Prolonger la cuisson 15 minutes
- Laisser refroidir avant de démouler le gâteau. Saupoudrer de sucre glace

*Conseils :*

- Essayer cette recette en ne créant qu'une seule pâte : en mélangeant la levure et la farine
- ... les autres ingrédients venant à la suite après le doublement de volume, en conservant le temps de repos de la pâte dans le moule
- Essayer une cuisson plus douce en enfournant le gâteau dès le préchauffage pour une cuisson moins rapide et qui permette de faire gonfler davantage le gâteau. Avant cuisson, le gâteau doit gonfler dans le moule !
- Augmenter les proportions : entre 700 g et 1 kg de farine toute autre proportion gardée pour faire un gâteau qui remplirait tout le moule de 22 cm. Certains préconisent 3 œufs pour cette proportion et davantage de sel

