



KÖJLUPF (KOUGELHOPF)

PROPRIÉTÉS INDICATIONS

- POUR 2 MOULES D'ENVIRON 20 CM DE DIAMÈTRE
-



INGRÉDIENTS

- 1 KG DE FARINE
- 150G DE SUCRE
- 15 À 20G DE SEL FIN
- 300G DE BEURRE
- 3 OU 4 ŒUFS
- 40CL DE LAIT
- 45G DE LEVURE
- 150G DE RAISINS SECS
- 75G D'AMANDES
- 50G DE SUCRE GLACE POUR LE SAUPOUDRAGE

PRÉPARATION

- VEILLEZ À CE QUE TOUS LES INGRÉDIENTS SOIT TEMPÉRÉS.
- PRÉPAREZ D'ABORD LE LEVAIN EN MÉLANGEANT LA LEVURE AVEC LA MOITIÉ DU LAIT TIÈDE ET LA FARINE NÉCESSAIRE POUR OBTENIR UNE PÂTE DE CONSISTANCE MOYENNE ET LAISSEZ-LA REPOSER DANS UN ENDROIT TIÈDE.
- RÉUNISSEZ DANS UNE TERRINE LA FARINE RESTANTE AVEC LE SEL, LE SUCRE, LES ŒUFS ET LE RESTANT DE LAIT TIÈDE. MÉLANGEZ ÉNERGIQUEMENT.
- BATTEZ PENDANT 15MN CETTE PÂTE EN LA SOULEVANT AVEC LA MAIN. AJOUTEZ LE BEURRE RAMOLLI DANS LES MAINS ET LE LEVAIN QUI AURA DOUBLÉ DE VOLUME. BATTEZ ENCORE PENDANT 5 MINUTES CETTE PÂTE : IL FAUT QUELLE SE DÉTACHE DES PAROIS,
- COUVREZ-LA D'UN LINGE ET LAISSEZ REPOSER DANS UN ENDROIT TEMPÉRÉ PENDANT UNE HEURE ENVIRON.
- TAPOTEZ LA PÂTE, «CASSEZ »LA, AJOUTEZ LES RAISINS SECS PRÉALABLEMENT TREMPÉS DANS UN PEU D'ALCOOL OU DE L'EAU. DANS LE MOULE À KOUGELHOPF BIEN BEURRÉ, DÉPOSEZ AU FOND, DANS CHAQUE CANNELURE UNE AMANDE (SI POSSIBLE PELÉE ET ESSUYÉE).
- DÉPOSEZ LA PÂTE DANS LE MOULE ET LAISSEZ REPOSER UNE SECONDE FOIS. IL FAUT QUE LA PÂTE AFFLEURE À HAUTEUR DU MOULE. FAITES CUIRE DANS UN FOUR CHAUFFÉ À 200°-210° (THERMOSTAT 7) PENDANT 50MINUTES. SI LE KOUGELHOPF SE COLORE DE TROP, COUVREZ-LE EN COURS DE CUISSON D'UNE FEUILLE DE PAPIER SULFURISÉ OU RÉDUISEZ LA CHALEUR À 180° (THERMOSTAT 6).
- DÉMOULEZ ET SAUPOUDREZ DE SUCRE GLACE.

APPLICATION UTILISATION