

# Kouglof

PRÉPARATION : 30 MINUTES • CUISSON : 50 MINUTES • POUR 4 À 6 PERSONNES

Une recette de Claudette, coopératrice du Fenouil Biocoop



## INGRÉDIENTS

- 500 g de farine\*
- 100 g de sucre
- 10 g de sel
- 150 g de beurre\* ramolli
- 2 gros œufs\*
- 20 cl de lait\* tiède (attention ! pas chaud, sinon l'action de la levure ne se fera pas)
- 25 g de levure de bière (fraîche)
- 150 g de raisins secs
- 40 g d'amandes\* entières
- du sucre glace

\*peut contenir des allergènes

## PRÉPARATION

1. Tremper les raisins dans de l'eau tiède pour les faire gonfler.
2. Mélanger la levure à 10 cl de lait et un peu de farine pour en faire une pâte à laisser reposer jusqu'à doublement de son volume.
3. Mélanger la farine restante, le sel, le sucre, les œufs et les 10 cl de lait restants. Pétrir pendant 15 minutes pour bien aérer la pâte.
4. Ajouter le beurre ramolli et bien mélanger.
5. Ajouter ensuite le levain, puis pétrir quelques minutes jusqu'à ce que la pâte se détache des bords du récipient.
6. Couvrir d'un linge et laisser reposer pendant une heure dans un endroit tempéré (près d'un radiateur par exemple).
7. Faire reprendre à la pâte son volume initial en la tapotant.
8. Ajouter les raisins et mélanger.
9. Bien beurrer le moule à kouglof jusque dans les cannelures. Déposer une amande dans chaque cannelure. Y mettre la pâte et laisser reposer jusqu'à ce qu'elle arrive au bord du moule.
10. Cuire 50 minutes à thermostat 6-7 (180-200°C). Si la pâte se colore trop, couvrir d'un papier sulfurisé.
11. Démouler sur une grille et saupoudrer généreusement de sucre glace !