

Kougelhopf de Christine Ferber

<http://www.regal.fr/recettes/desserts/kougelhopf-de-christine-ferber-6044>



Pour 1 kougelhopf
pour 8 à 10 personnes



Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Temps de repos: 14H



Difficulté : Confirmé



Ustensile : Un moule à kougelhopf



Ingrédients :

Pour 1 kg de pâte à kougelhopf

- 500 g Farine de blé tamisée
- 60 g Sucre en poudre
- 25 cl Lait entier
- 180 g Beurre tempéré
- 25 g Levure fraîche
- 1 Œuf moyen
- 10 g Sel
- 100 g Raisin sec de Smyrne
- 5 cl Kirsch

Pour le moule

- 50 g Amande entière
- 20 g Beurre fondu

Pour le décor

- 15 g Sucre glace

Préparation de la recette

1. **La veille**, dans un bol, faites macérer les raisins secs dans le kirsch.
2. **Le jour même**, dans le bol du robot ménager, mélangez la levure fraîche et le lait. Ajoutez 100 g de farine et mélangez à nouveau. Vous obtenez une pâte un peu molle qui est un « petit levain ». Couvrez du reste de farine (400 g) et d'un linge puis laissez reposer 20 min à température ambiante (22 °C environ).
3. *Astuce : Si votre pièce n'est pas assez chaude, allumez votre four à 30 °C (th. 1). Une fois la température atteinte, arrêtez votre four et déposez-y la pâte. Le four fera alors office d'étuve pour une fermentation plus régulière et plus rapide.*
4. Cassez l'œuf sur la farine qui couvre le levain, puis versez le sel et le sucre tout autour. Mélangez à l'aide du crochet puis pétrissez vivement la pâte pendant 5 à 8 min environ. La pâte prendra une teinte un peu plus claire, elle sera prête lorsqu'elle se décollera du bol du robot.
5. Ajoutez le beurre tempéré dans la pâte et battez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Votre pâte sera alors souple et luisante. Ajoutez les raisins macérés et battez encore quelques instants
6. Roulez la pâte en boule. Déposez-la dans un grand bol. Protégez-la en la couvrant d'un linge. Laissez reposer 1 h 30 à température ambiante (24 à 26 °C).
7. Lorsque la pâte aura augmenté de la moitié de son volume, roulez-la quelques secondes entre vos mains. Couvrez-la de nouveau d'un linge. Laissez reposer encore 40 min à température ambiante.
8. Humidifiez les amandes en les plongeant 1 min dans de l'eau très chaude. Beurrez le moule à kougelhopf. Garnissez chaque rainure du moule d'une amande entière.
9. Déposez alors la boule de pâte dans le moule. Couvrez d'un linge et laissez reposer 1 h 30 à température ambiante (24 à 26 °C). La pâte doit lever dans le moule et presque doubler de volume.
10. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Au moment de cuire le kougelhopf, veillez à baisser la température du four à 180 °C (th. 6). Mettez à cuire pendant 45 min environ.
11. Démoulez le kougelhopf en le retournant sur une grille. Laissez refroidir. Saupoudrez de sucre glace.

Conseil : Le kougelhopf se conserve habituellement 2 à 3 jours dans un papier aluminium. S'il est enrichi de fruits séchés, vous pouvez prolonger cette conservation de quelques jours supplémentaires. Une fois rassis, vous pouvez le déguster à la façon d'un pain perdu, ou encore couper des tranches que vous toasterez au four quelques minutes.

Variante : Sa renommée n'a pas dépassé les frontières du Haut-Rhin, pourtant le langhopf est un proche cousin du kougelhopf. Cette brioche enrichie en fruits secs, épices et cannelle, est très gourmande. Pour la réaliser, il faut préparer une pâte à kougelhopf et ajouter, en même temps que les raisins, 75 g d'écorces d'orange confites découpées en petits dés, 50 g de noisettes grillées hachées, 50 g d'amandes grillées hachées, 4 g de cannelle moulue, 4 g d'épices à pain d'épices moulues. Le moule spécifique au langhopf est de forme allongée, mais rien n'empêche d'utiliser un classique moule à kougelhopf.