

Kougelhopf salé

Le kougelhopf salé (ou kouglof salé) est idéal en apéritif, lors d'un pique-nique ou d'un barbecue.



Pour 1 kougelhopf
pour 8 à 10 personnes



Temps de préparation : 120 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes



Difficulté : 2 / 3



Ingrédients (pour 1 kougelhopf) :

- 400 g de farine
- 10 g de sel
- 150 g de beurre ramolli
- 2 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) ou 2 sachets de levure déshydratée type briochin
- 150 g de lardons
- 100 g de noix en morceaux

Préparation de la recette

1. 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. (petit levain)
2. Mélanger la farine restante, les œufs et les 10cl de lait restants. Pétrir pendant 15 mn pour bien aérer la pâte.
3. Ajouter le beurre ramolli et bien mélanger.
4. Ajouter ensuite le levain, puis pétrir quelques minutes jusqu'à ce que la pâte se détache des bords du récipient.
5. Couvrir d'un linge et laisser reposer pendant 1h dans un endroit tempéré (près d'un radiateur par exemple).
6. Faire revenir légèrement les lardons, les égoutter et réserver.
7. Faire reprendre à la pâte son volume initial en la tapotant.
8. Ajouter les lardons et les noix
9. Bien beurrer le moule à kougelhopf jusque dans les cannelures. Déposer un cerneau de noix dans chaque cannelure. Y mettre la pâte et laisser reposer jusqu'à ce qu'elle arrive au bord du moule.
11. Cuire 50 minutes à thermostat 7 (200-210°C). Si chaleur tournante cuire 45 minutes à 195° Si la pâte se colore de trop, couvrir d'un papier sulfurisé.
12. Démouler sur une grille.