

# Kougelhopf sucré

Trouvant ses origines dans le principe de la pâte à pain, la pâte levée s'est peu à peu enrichie de beurre, d'œufs et autres ingrédients pour devenir de riches pâtes à gâteaux...



Pour 1 kougelhopf  
pour 8 à 10 personnes



Temps de préparation : 1h 30 minutes  
Repos: 2h  
Temps de cuisson : 45 minutes



Difficulté : 2 / 3



## Ingrédients (pour 1 kougelhopf) :

- 500 g de farine
- 75 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 150g de beurre
- 2 œufs
- 150g de raisins secs
- ¼ de litre de lait
- 20g de levure de boulanger

## Préparation de la recette

- Mettre à tremper les raisins dans un peu d'eau chaude.
- Faire une fontaine avec la farine tamisée. Y verser la levure délayée dans 3 cuillerées de lait tiède.
- Faire un petit levain en incorporant un peu de farine.
- Laisser lever jusqu'à ce qu'il ait doublé de volume.
- Faire égoutter les raisins et les rouler dans la farine.
- Ajouter le lait, le sel, le sucre, le beurre ramolli et les raisins. Bien mélanger.
- Ajouter les œufs un à un.
- Pétrir la pâte en la soulevant pendant 20 minutes, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois. La laisser lever dans un endroit tempéré.
- Beurrer un moule et le garnir avec des amandes.
- Dès que la pâte a doublé de volume, la travailler rapidement et la verser dans le moule. La laisser monter jusqu'au bord du moule.
- Faire cuire à four moyen pendant 45 minutes.

# Autre manière



Pour 1 kougelhopf  
pour 8 à 10 personnes



Temps de préparation : 1h30 minutes  
Temps de cuisson : 50 minutes



Difficulté : 2 / 3

## Ingrédients (pour 1 kougelhopf) :

- 1,5 kg. de farine
- 4-6 œufs
- 250 g. de sucre
- 250g. de beurre
- 30 g. de levure de boulanger
- 1 lit. de lait
- 150-200g. de raisins secs
- 1 petit verre de schnaps
- 1 pincée de sel
- 75 g. d'amandes.

## Préparation de la recette

- Verser la farine dans une grande terrine. Creuser une fontaine.
- Y préparer un levain avec la levure délavée dans un peu de lait tiède et la moitié du lait.
- Laisser lever dans un endroit tiède.
- Ajouter tout autour le sucre, le sel, les œufs, le reste de lait, le beurre fondu, les raisins, le schnaps.
- Battre pendant 15 minutes.
- Laisser reposer couvert d'un linge.
- Mettre la pâte dans un moule à kougelhopf beurré, garni d'amandes dans les cannelures.
- Laisser monter la pâte une deuxième fois.
- Faire cuire 50 minutes dans un four moyen.