

KUGELHOPF

Farine : 500 g / Sel : 10g / Sucre :75 g / Beurre : 125 g / 2 Œufs / Lait : 20 cl / Levure de bière : 25 g / Raisins de Malaga : 80 g / Amandes brutes : 50 g

Faire gonfler les raisins l'eau tiède¹

Préparation du Levain

Délayer dans un bol 25 g de levure avec 10 cl de lait tiède prélevé sur la quantité indiquée. (Achtung ! le lait trop chaud suspend l'action de la levure)

Ajouter à cette levure délayée la farine nécessaire (prélevée sur la quantité indiquée) pour en faire une pâte de consistance moyenne.

Mettre ce levain à lever dans un endroit à chaleur modérée (au dessus d'un radiateur par exemple)

Pâte

Dans une bassine rassembler dans l'ordre suivant : la farine , le sel , le sucre , les œufs et le reste de lait tiède.

Mélanger vivement ces éléments, bien battre la pâte pendant une quinzaine de minutes en la soulevant avec la main et en la frappant contre la paroi de la bassine (il s'agit de l'aérer le plus possible).

Ensuite ajouter le beurre préalablement ramolli². Continuer de travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle aisément des mains (compter environ encore 15 min).

Incorporer maintenant le levain qui, pour être à point, doit avoir doublé de volume.

Battre encore quelques minutes et rassembler ensuite proprement la pâte dans le fond de la bassine.

Couvrir avec un linge et mettre dans un endroit à chaleur modérée pour faire lever la pâte (ceci peut demander 1 heure ou plus).

Une fois la pâte bien levée, la tapoter pour lui faire reprendre son volume initial ("rompre la pâte" comme disent les pâtisseries).

Incorporer les raisins bien égouttés.

Prendre un moule à Kugelhopf³, bien beurrer toutes les cannelures du fond et les garnir d'amandes (2 par cannelure pour les gourmands...), poser la pâte dans le fond du moule.

Laisser la pâte lever à nouveau; elle doit légèrement dépasser le bord du moule.

Cuire 50 minutes dans un four à 210°C (thermostat 7). Si la pâte se colore trop, couvrir d'un papier sulfurisé.

Démouler sur une grille et saupoudrer largement de sucre glace avant de servir.

Remarque

Pour pétrir la pâte, on peut utiliser un pétrin électrique (ça fait beaucoup moins mal aux épaules).

¹ du rhum dans l'eau tiède ne gâche pas les raisins

² personnellement j'utilise du "Primevère".

³ les proportions sont prévus pour un moule de diamètre 20 cm