



*Pains, viennoiseries*

# Kouglof



**1h13**   **30 min**   **40 min**   **3 min**   **552**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

100 g **Raisins secs**  
500 g **Farine**  
20 g **Levure de boulanger**  
100 g **Beurre**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
25 cl **Lait entier**  
50 g **Sucre semoule**  
1 c. à café **Sel**  
2 c. à soupe **Sucre glace**

## Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Dans le saladier, mélanger le lait tiède, le sucre, le sel, l'œuf battu en omelette et la farine.
- 2 Le lait tiède favorise la fermentation et permettra au kouglof de mieux lever.
- 3 Ajouter ensuite la levure émietée et pétrir la pâte pendant 10 minutes pour l'assouplir.
- 4 Incorporer le beurre pommade découpé en petits dés.
- 5 Continuer à pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et élastique.
- 6 Former une boule, réserver 1h30 dans un saladier recouvert d'un torchon.

## Étape 2

Finition et cuisson

- 1 Poser la pâte sur le plan de travail fariné et incorporer rapidement les raisins secs.
- 2 Placer la pâte dans un moule à kouglof préalablement beurré.
- 3 Laisser à nouveau lever pendant 1h30 en recouvrant le moule d'un torchon.

4 Faire cuire le kouglof 40 minutes dans un four préchauffé à 180°C (Th.6).

5 Démouler à la sortie du four.

### **Étape 3**

#### Dressage

1 Sortir le kouglof du four et le démouler.

2 Lorsque le kouglof est froid, parsemer de sucre glace.