

Kouglof au levain {ou l'éloge de la patience n°2}

Ingrédients

300 g de farine de gruau

60 g de sucre semoule

5g de sel

1 œuf

125 g de lait tiède (13g de lait en poudre+112g d'eau)

120 g de levain

65 g de beurre mou

Dans le bol du robot versez la farine, le lait en poudre le sucre et le sel. Mélangez. Ajoutez ensuite l'œuf et le levain et l'eau. Lancez le pétrissage à vitesse lente pendant 5 minutes puis plus rapide pendant 10 minutes et incorporant le beurre en morceau à 3 minutes de la fin du pétrissage. Vous devez obtenir une pâte lisse et souple, formez une boule et laissez la pousser à température ambiante sous un linge humide jusqu'à ce qu'elle double de volume (de 3h30 à plus de 10h pour moi)

Dégazez la pâte en l'aplatissant avec la paume de la main, et reformez une boule de pâte.

Beurrez (ou huilez) un moule à Kouglof et parsemez-le d'amande effilées. Déposez la pâte dans le moule, couvrez-la d'un linge humide et laissez pousser toujours à température ambiante jusqu'à ce que la pâte atteigne le bord du moule, voire le dépasse. (Environ 10h pour moi)

Préchauffez votre four à 180°.

Quand la température est atteinte enfournez le Kouglof pendant 45 minutes à 1 heure de cuisson selon votre four et le volume de pâte obtenu. (Pour moi 45 minutes en chaleur tournante était largement suffisant et même un peu trop, 35 minutes auraient suffi je pense)

Le kouglof est cuit quand il a pris une belle couleur brune et qu'il sonne creux quand vous tapez dessus, sinon il y a le test du couteau qui doit ressortir propre quand vous le plantez dans la pâte). Laissez un peu refroidir avant de le démouler et de le laisser refroidir sur une grille. Puis saupoudrez le kouglof de sucre glace et vous pourrez passer à la dégustation.