

Le Kouglouf à ma façon

<http://www.lafeecreative.com/2020/12/le-kouglouf-a-ma-facon.html>



Un bon Kouglouf pour le petit-déjeuner ... Miam ... Mais à ma façon !

Attention, il faut compter 3 heures de temps de repos pour la pâte.

Ingrédients :

300 g Farine tamisée

60 g Sucre

2 Œufs

100 ml Lait

3 g Sel fin

10 g Levure de boulanger (fraîche)

90 g Beurre mou

Une poignée Amandes entières (émondées ou non)

Un sirop 50 ml d'eau + 30 g de sucre portés à ébullition – en fin de préparation.

Instructions :

1. Dans le bol de votre batteur (crochet de pétrissage), mettre la farine, le sucre, les œufs, le lait, la levure et le sel – attention, sel et levure ne doivent pas entrer en contact
2. Laisser pétrir à vitesse lente jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Ajouter le beurre en morceau et laisser pétrir 20 min à vitesse moyenne (moi je le mets sur 3-4). Cette pâte est entre la pâte à gâteau et la pâte à brioche, elle est donc très collante.
4. Filmer au contact et laisser reposer 1h30 à température ambiante.
5. Beurrer généreusement le moule à Kouglouf et placer une amande au fond de chaque canelure dans le fond du moule
6. Le temps de repos terminé, déposer la pâte sur votre plan de travail, la rabattre vers le dessus pour (essayer de) former une boule et former un trou au centre.
7. Déposer la boule dans le moule en tassant la pâte pour éviter les bulles d'air. Attention de ne pas recouvrir la cheminée, l'air doit circuler.

8. Laisser reposer à nouveau 1h30 à température ambiante. Pas besoin le couvrir mais éviter les courants d'air.
9. Préchauffer le four à 170°C et enfourner environ 35 min. Il est possible de couvrir le kouglof avec un papier d'aluminium s'il dore trop vite. Ce temps de cuisson est valable pour un moule en tôle. Pour un moule en terre cuite, rajouter 10 min de cuisson.
10. Démouler le kouglof sur une grille dès qu'il est sorti du four.
11. Imbiber le du sirop en insistant sur le bas et sans oublier le centre.
12. Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.