

## Recette Koogelhopf

### Ingrédients :

500 gr farine T55

2 oeufs

100 gr raisins secs macérés dans du rhum ou kirsch

125 gr de beurre ramolli

1 sachet de levure boulanger ( 8 gr )

100 gr de sucre en poudre

1 c à café de sel

lait + œufs 300 gr en tout ( mettre les 2 œufs entiers dans récipient sur la balance et ajoutez le lait à concurrence des 300 gr )

Sirop de mappage : 200 gr d'eau + 200 gr sucre + 1 c à soupe sirop amande amère

### Sucre glace

Après mélange des ingrédients du sirop : porter à ébullition afin de faire fondre le sucre durant 2 mn et ensuite laissez refroidir

Pétrissage : 10 mn

Mélangez à sec la farine, le sucre et le sel.

Ensuite le mélange lait et œufs ( qui auront été mélangés au fouet dans un récipient)

Mettre la levure et pétrir le tout

Quand la pâte est homogène

Mettre le beurre ramolli

Les raisins

2 c à soupe de rhum ( facultatif )

A la fin des 10 mn de pétrissage mettre le bol du robot dans le four éteint à 26° environ pour une durée d'1 heure avec un film plastique sur le bol.

Durant ce temps de levée : beurrer le moule sur sa paroi, coller les amandes entières dans ses alvéoles et au fond du moule.

La fin de l'heure de levée mettre la pâte dans le moule et remettre au four éteint pour une durée de 2 heures pour la dernière levée.

Avec si possible un récipient contenant de l'eau chaude dans le four pour favoriser la levée en atmosphère humide et chaude.

Fin des 2 heures de levée :

Préchauffez le four à 180° pour une durée de cuisson de 45 mn en mettant une feuille de papier alu sur le moule afin d'éviter que la pâte ne brûle.

Une fois la cuisson terminée laisser refroidir dans le moule 20 mn et démouler ensuite sur une grille .

le Koogelhopf étant encore chaud napper avec le sirop froid préparé à l'avance .

Le sous poudrage au sucre glace se fait quand le Kugelpohf est totalement froid.

Bon Dessert !