



Kouglof

Ingredients

100g de raisins secs
75g d'eau
25g de rhum
300g de farine
2 oeufs
70g de sucre
10g de levure boulangère sèche
90g de beurre mou
100g de lait
1/2cuillère à café de sel

Étape de la recette

Faire chauffer ensemble l'eau et le rhum, à l'ébullition mettre sur feu moyen et laisser 2 minutes

Verser sur les raisins secs et laisser tremper 2h

Dans un récipient mettre la farine, le sel, le sucre, la levure (sans que la levure ne touche ni le sucre ni le sel), le lait tiède et les oeufs.

Pétrir jusqu'à le mélange soit homogène.

Ajouter le beurre mou en morceaux et pétrir longuement (dans l'idéal une dizaine de minutes), plus on pétrit mieux c'est pour avoir une belle brioche aérée

Laisser doubler de volume, le temps est aléatoire

Egoutter les raisins secs en enlevant un maximum d'humidité (tamponner un peu à l'aide d'un sopalin)

Puis les incorporer à la pâte qui dégazera par la même occasion

Verser la pâte dans le moule et laisser gonfler

Préchauffer le four à 170°C

Enfourner 40 minutes