

Le kougelhopf salé

1 kg de farine T45 , 50 gr de sucre fin , 20 gr de sel fin, 40 gr de levure de boulanger 2 œufs , ½ L de lait tiède , 200 gr de beurre. Mélanger en fin de pétrissage 200 gr de lard revenu avec 100 gr d'oignons et 100 gr de noix hachées. Process idem que le kougelhopf sucré. Déposer des noix dans le fond du moule. Cuisson 180°C . Dégusté tiède ce produit révélera toute ses saveurs.



Le Kougelhopf Alsacien

Pétrir 1 kg de farine T45, 100 gr de sucre fin, 20 gr de sel fin, 40 gr de levure de boulanger , 2 œufs entiers, ½ L de lait tiède . Ajouter 180 gr de beurre et 150 gr de raisins macérés dans du schnaps .Recouvrir et laisser reposer 45 minutes. Rabattre la pâte et laisser un second temps de repos de 30-45 minutes. Détailler des pâtons de 500 gr pour un moule de 6 personnes ou 750 gr pour 8 pers. Beurrer le moule et déposer des amandes entières dans les rainures avant d'y insérer la pâte. Laisser un dernier temps de fermentation de 45 min à 1 h avant de cuire à 180°C pendant environ 30 min pour un kougelhopf moyen et 40 min pour un 8 pers. Démouler, laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace avant de déguster.

