

CREMANT D'ALSACE EXTRA BRUT - DOMAINE RIETSCH

DESSERT KUGELHOPF



Maman Eva

Ingrédients pour 6 personnes:

500 g de farine
 20 g de levure de boulanger fraîche (un demi-cube)
 100 g de sucre en poudre
 150 g de beurre fondu
 5 jaunes + 1 œuf
 25 cl de lait
 1 sachet de sucre vanillé
 1 grosse poignée de raisins secs
 amandes entières

Préparation :

1. Émiettez la levure fraîche dans le lait tiédi. Attention, du lait trop chaud tuera la levure et votre kugelhopf ne lèvera pas ! Laissez reposer **10 minutes**.
2. Mélangez la farine, le sel et le sucre en poudre dans le bol de votre robot (ou à la main). Ajoutez les 5 jaunes d'œufs + l'œuf entier. Versez le lait et la levure puis le beurre fondu. Pétrissez pendant au moins **10 minutes**. Il est normal que la pâte soit très collante. Lorsqu'elle est bien homogène, couvrez le bol du robot avec un torchon humide et laissez lever la pâte pendant **1h30** dans un endroit tiède - à côté du radiateur, par exemple.
3. Lorsque la pâte a doublé de volume, versez-la sur un plan de travail fariné. Dégazez la pâte en la tapant pendant **10 minutes** - c'est la méthode de ma grand-mère ;). Ajoutez alors les raisins secs. N'hésitez pas à ajouter une cuillerée de farine si la pâte colle vraiment trop.
4. Déposez dans les cannelures du moule à kugelhopf précédemment généreusement beurré, des amandes entières. Versez la pâte dans le moule et laissez-le lever pendant encore au moins **45 minutes** dans un endroit tiède.
5. Enfournez dans un four chaud à 180° pendant **40-45 minutes**. Protégez-le par un papier sulfurisé s'il colore trop. Il doit être bien doré. Laissez reposer le kugelhopf dans le moule pendant **15 minutes** avant de le démouler sur une grille. Saupoudrez-le de sucre glace lorsqu'il est froid. Pour la conservation, emballez-le bien dans du papier aluminium.

Menu Crémant