

Kouglof de Ginette

Moule BRIOCHE Flexipat®



Ingrédients

Pour la pâte à kouglof





- 85 g de raisins secs macérés
- 1 sachet(s) de préparation pour pâtes briochées Gourmandises®
- 125 g de lait entier
- 250 g de farine T45
- 5 g de sucre vanillé maison
- 40 g de sucre en poudre
- 75 g de beurre doux
- 1 œuf

Façonnage et cuisson

- des fruits secs: amandes, noix, noisettes
- du sucre casson gros grains
- du sucre glace

LA PÂTE À KOUGLOF

Poser un récipient sur le bol du robot, peser les raisins secs, puis mettre à tremper dans de l'eau chaude au moins 1h00 avant ou 30 minutes dans un récipient BeSave. Dans le bol, verser la levure et le lait entier. Tiédir 30 secondes - 40°C - vitesse 2. Ajouter la farine, le sucre vanillé maison et le sucre en poudre. Mélanger 20 secondes - vitesse 3. Ajouter le beurre froid en cubes et l'œuf. Pétrir 3 minutes - fonction Pétrissage. Ajouter les raisins secs, mélanger 30 secondes - vitesse 3. Placer le verre doseur sur le couvercle. Couvrir le bol d'un torchon et laisser pousser 40 minutes.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Levure, lait	30 sec	40°C	2	
	Farines, sucres	20 sec		3	
	Beurre, œuf	3 min 30			
	Raisins macérés	30 sec		3	

FAÇONNAGE ET CUISSON

Placer le moule Brioche sur la plaque alu perforée. Préchauffer le four à 210°C. Dans le fond du moule placer quelques amandes ou des noix ou des noisettes ou des noix de pécan et/ou du sucre casson gros grains (facultatif). Sortir la pâte du bol (main huilée). Rabattre et dégazer la pâte sur le Roul'pat, la pâte est collante mais surtout ne pas ajouter de farine. Bouler le pâton, faire un trou au centre et placer dans le moule. Couvrir et laisser pousser, la pâte doit doubler de volume (environ 40 minutes). Enfourner 30 à 35 minutes en baissant le four à 180°C (temps de cuisson selon four). Démouler le kouglof. Une fois refroidi, saupoudrer de sucre glace.

A la baguette : <http://www.alabaquette.com/>