

KOUGLOF



Preparazione : 15 min - **Riposo :** 2 ora(e) 30 min - **Cottura :** 50 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 1 kouglouf

- 3 cucchiaini di kirsch (facoltativo) - 100 g di uvetta - 15 g di lievito fresco* - 100 g di zucchero in polvere
- 80 g di burro morbido* + 1 grossa noce - 160 ml di latte freddo - 300 g di farina 0 - 1 uovo - 50 g di mandorle sbollentate - 1-2 pizzichi di sale - zucchero a velo (facoltativo) - *o 1 ½ bustina di lievito secco

1. Versare il kirsch e un po' d'acqua in un recipiente, aggiungere l'uvetta e lasciare macerare* per 30 minuti.
2. Nel contenitore di metallo, mettere il lievito con il latte e avviare il programma PANE/BRIOCHE. Quando il programma si ferma, aprire il coperchio, aggiungere il burro morbido* tagliato a pezzetti, il sale, lo zucchero in polvere, la farina, l'uovo e riavviare il programma premendo Auto. Se necessario, girare la pasta con la spatola alla fine del programma e riavviare per 15 secondi. Prelevare la pasta (che deve essere appiccicosa) e metterla in una terrina infarinata, poi lasciarla riposare per 30 minuti coperta con un panno umido.
3. Infarinarsi le mani, colpire delicatamente la pasta con un pugno per togliere l'aria e aggiungere l'uvetta sgocciolata. La pasta deve essere appiccicosa.
4. Imburrare generosamente uno stampo per kouglouf di terracotta, mettervi le mandorle sul fondo e versare la pasta nello stampo fino ai tre quarti. Lasciare lievitare di nuovo per 1 ora e 30 minuti nel forno a 30°C (term. 1). Se il forno non scende al di sotto di 50°C, lasciare la porta socchiusa durante la lievitazione.

5. Dopo 1 ora e 30 minuti, la pasta deve aver raggiunto il bordo dello stampo. Tirare fuori il kouglof, aumentare la temperatura a 180°C (term. 6) e rimetterlo nel forno per 50 minuti.

6. Lasciare raffreddare il kouglof prima di sformarlo, eventualmente cospargerlo di zucchero a velo e consumarlo entro 2 giorni.



Consigli del cuoco :

Il materiale dello stampo influisce sul tempo di cottura, regolare se necessario. Il risultato può variare a seconda della farina utilizzata.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016