

## Kugelhof pour Nanou



Pour 1 kugelhof, il vous faut :

- 500 g de farine
- 20 g de levure de boulanger
- 4 œufs
- 310 g de beurre
- 100 g d'amandes entières
- 150 g de raisins secs
- 100 ml de lait
- 9 g de sel fin
- 100 g de sucre en poudre

Poids total de ces ingrédients : 1 529 grammes

**Durée : 3 heures 15 min.**

- Versez dans un saladier, ou dans le bol du robot : 100 ml de lait, 100 g de sucre en poudre et 9 g de sel fin.
  - Ajoutez 500 g de farine, puis 20 g de levure de boulanger.
  - Commencez à pétrir 1 minute, puis rajoutez 4 œufs.
  - Continuez à pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple et légèrement élastique (au robot, vitesse 2 pendant 10 minutes environ). Nota : Pour vous aider, vous pouvez consulter ces quelques conseils pour bien pétrir à la maison.
  - Pendant ce temps découpez 310 g de beurre en tout petits morceaux (le quart d'un morceau de sucre environ).
  - Ajoutez le beurre en petits morceaux assez rapidement, et pétrissez jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé (non non je n'ai pas d'actions kenwood...).
  - Ajoutez alors 150 g de raisins secs d'un seul coup, pétrissez encore 1 minute pour bien les mélanger à la pâte.
  - Faites fondre 10 g de beurre, et beurrez copieusement le fond du moule avec un pinceau. Pensez bien à insister sur le fond.
  - Posez une amande dans chaque creux du fond du moule, en mettant toujours la pointe de l'amande vers l'extérieur du moule, c'est plus joli.
  - Répartissez la pâte dans le moule de façon uniforme.
  - Couvrez d'une feuille de plastique et laissez gonfler dans un endroit un peu chaud, jusqu'à ce que la pâte double de volume (entre deux et trois heures environ).
- Mettez alors au four à 210°C ou 410°F pour environ 40 minutes.
- Vérifiez la cuisson.

Ne démoulez pas trop chaud, patientez plutôt 15 minutes environ avant de le retourner sur une grille, et ensuite de le saupoudrer de sucre glace.