



Kouglof

Ingredients

100g de raisins secs
75g d'eau
25g de rhum
300g de farine
2 oeufs
70g de sucre
10g de levure boulangère sèche
90g de beurre mou
100g de lait
1/2cuillère à café de sel

Étape de la recette

Faire chauffer ensemble l'eau et le rhum, l'bullition mettre sur feu moyen et laisser 2 minutes

Verser sur les raisins secs et laisser tremper 2h

Dans un rcipient mettre la farine, le sel, le sucre, la levure (sans que la levure ne touche ni le sucre ni le sel), le lait tide et les oeufs.

Ptirir jusqu' le mlangé soit homogène.

Ajouter le beurre mou en morceaux et ptirir longuement (dans l'ial une dizaine de minutes), plus on ptrit mieux c'est pour avoir une belle briocheare

Laisser doubler de volume, le temps est alatoire

Egoutter les raisins secs en enlevant un maximum d'humidit (tamponner un peu l'aide d'un sopalin)

Puis les incorporer la pte qui dgazera par la même occasion

Verser la pte dans le moule et laisser gonfler

Prchauffer le four 170C

Enfourner 40 minutes