

Recette Alsacienne

Kougelhopf salé

Préparation : 2h - Cuisson : 50 min

pour 8 personnes

400 g de farine,

10 g de sel,

150 g de beurre ramolli,

2 œufs,

20 cl de lait tiède (pas chaud, la levure n'ayant plus d'action),

25 g de levure de bière (fraîche),

150 g de lardons,

100 g de noix en cerneaux



- Mélangez la levure à 10 cl de lait et un peu de farine pour en faire une pâte à laisser reposer jusqu'à doublement de son volume.
- Mélangez ce qui reste de farine avec les œufs et les 10 cl de lait restants.
- Pétrissez pendant 15 minutes pour bien aérer la pâte.
- Ajoutez le beurre ramolli et bien mélanger.
- Ajoutez ensuite le levain, puis pétrissez quelques minutes jusqu'à ce que la pâte se détache des bords du récipient.
- Couvrez d'un linge et laissez reposer pendant 1h dans un endroit tempéré.
- Faites reprendre à la pâte son volume initial en la tapotant.
- Ajoutez les lardons et les noix.
- Bien beurrer le moule à kougelhopf y compris les cannelures.
- Déposez un cerneaux de noix au fond de chaque cannelure.
- Y déposer la pâte et laissez reposer jusqu'à ce qu'elle monte au niveau du bord du moule.
- Cuire 50 minutes à thermostat 7 (200 - 210°C).
- Si la pâte se colore trop, couvrez d'un papier sulfurisé.
- Démoulez sur une grille.

Bonne dégustation !

cette recette vous est proposée par www.dopff-au-moulin.fr

Id' *Recettes*



www.imprimes-alsace.fr