

KOUGLOG ALSACIEN



Ingrédients :

20 g de levure de boulanger

500 g de farine

10 g de sel

50 g de sucre

5 œufs

200 g de beurre mou

100 g de raisins secs

10 cl de lait

5 cl de rhum

- Délayer la levure dans un peu de lait. Verser le rhum sur les raisins avec un peu d'eau chaude et laisser-les gonfler.
- Tamiser la farine, ajouter le sucre et les œufs.
- Incorporer la levure délayée, verser le lait progressivement tout en malaxant la pâte afin d'obtenir un mélange homogène.
- Ajouter le beurre ramolli à la préparation précédente tout en pétrissant bien la pâte (5 minutes au robot avec le crochet à pétrir ou à la main).
- Égoutter les raisins, les presser, puis les incorporer à la pâte. Pétrir et laisser pousser la pâte pendant une bonne heure à température ambiante.
- Préchauffer le four à 180°C (Th 6).
- Beurrer un moule à kouglouglois. Y verser la pâte et faire cuire 30-35 minutes environ à four moyen 180°C.
- Démouler et saupoudrer de sucre glace avant de servir.