Kougelhopf sucré

6 pers 2 h

Les **ingrédients**

- 500 g de farine
- 75 g de sucre
- 10 g de sel
- 150 g de beurre
- 2 œufs
- 20 cl de lait
- 25 g de levure
- 75 g de raisins secs
- 40 g d’amandes
- Sucre glace

La **recette**

Etape 1

Tremper les raisins dans de l'eau tiède pour les faire gonfler. Mélanger la levure à 10 cl de lait
et un peu de farine. Laisser reposer la pâte jusqu'à doublement de son volume.

Etape 2

Mélanger la farine restante, le sel, le sucre,
les œufs et les 10cl de lait restants. Pétrir pendant 15 mn pour bien aérer la pâte. Ajouter le beurre ramolli. Bien mélanger et ajouter
ensuite le levain, puis pétrir quelques minutes jusqu'à ce que la pâte se détache des bords du récipient.

Etape 3

Couvrir d'un linge et laisser reposer pendant 1h dans un endroit tempéré. Tapoter la pâte pour
la faire reprendre son volume initial. Ajouter les raisins et mélanger.

Etape 4

Bien beurrer le moule à kougelhopf. Déposer une amande dans chaque cannelure. Verser
la pâte et laisser reposer jusqu'à ce qu'elle arrive au bord du moule.

Etape 5

Faire cuire 50 minutes à 200°C (Th. 7). Si la pâte se colore trop, couvrir d'un papier sulfurisé.
Démouler sur une grille et saupoudrer de sucre glace.