

# Kougelhopf

Préparation : 1h   cuisson : 45 min   repos : 2h   personnes : 6 à 8

## Ingrédients :

- 200g de beurre
- 25g de levure de bière
- 2 oeufs
- 500g de farine
- 100g de raisins secs
- 150g d'amandes entières
- 30 cl de lait
- 80g de sucre en poudre
- une pincé de sel

## Préparation :

Délayer la levure avec 15 cl de lait préalablement chauffé.

Dans 15 cl de lait restants, mélanger le beurre, le sucre et le sel.

Dans une terrine, mettre la farine les œufs et ajouter le mélange beurre-sucre-sel. Mélanger vivement en battant la pâte pendant 20 minutes en la soulevant avec la main et en la battant contre les parois de la terrine et laisser lever la pâte pendant 1 heure sur un radiateur par exemple.

Faire gonfler les raisins dans un peu d'eau tiède et les incorporer délicatement à la pâte.

Beurrer un moule à kougelhopf. Déposer les amandes au fond du moule.

Poser la pâte dans le moule. Placer le moule dans un endroit tiède.

Laisser la pâte à nouveau lever. Elle doit légèrement dépasser le bord du moule.

Cuire au four, à 150°C (th. 5), pendant 45 minutes.

Au milieu de la cuisson, couvrir d'un papier d'aluminium pour que le kougelhopf ne brunisse pas trop.