

Kougelhopf Salé

Pour 2 kougelhopf

INGREDIENTS

- 1 kg de farine
- 30 g de levure de boulanger
- 100 g de beurre
- 30 g de sucre en poudre
- 1 verre de lait
- 5 g de sel fin
- 2 œufs
- 200 g de lardons fumés
- Une dizaine de cerneaux de noix, grossièrement hachés

PREPARATION

1. Disposer la farine dans une bassine, former un puits au centre, y mettre le sucre, les œufs et la levure émiettée. Mélanger rapidement du bout des doigts, sans incorporer toute la farine. Laisser reposer 10 minutes.
2. Ajouter le reste de la farine, la pincée de sel fin et le lait, puis mélanger. Ajouter le beurre ramolli et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de la bassine.
3. Ajouter les lardons et les cerneaux de noix hachés, pétrir encore quelques instants pour bien mélanger.
4. Beurrer les moules à kougelhopf, répartir la pâte et laisser lever dans un endroit tempéré pendant 1 heure 30, jusqu'à ce que la pâte atteigne le bord supérieur des moules.
5. Cuire 30 à 40 minutes dans un four à 180-200°C (thermostat 6-7). Démouler.

ASTUCES ET SUGGESTIONS

Il est préférable de faire de plus petits kougelhopf, qui se dégustent à l'apéritif.

Première utilisation du moule : immerger le moule 12 heures dans l'eau froide, puis laisser sécher. Beurrer le moule, enfourner environ 20 minutes à 120°C, laisser refroidir, rebeurrer et remettre au four une seconde fois. Laisser refroidir, rebeurrer une dernière fois, puis y déposer la pâte. Un moule à kougelhopf ne se lave pas : on l'essuie avec un torchon. Pour les utilisations suivantes, il suffit de le beurrer une seule fois avant d'y mettre la pâte.