

Kugelhopf de Shirmeck : la recette de Christophe Felder



Ingrédients :

Le levain :

- 50g de farine
- 10g de levure de boulanger (le quart d'un cube)
- 3cl d'eau

La pâte :

- 225g de farine
- 15cl de lait
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 40g de sucre
- 60g de beurre mou
- 50g de pépites de chocolat
- 25g d'amandes entières

Préparation :

Dans la cuve de la machine à pain, verser l'eau et émietter la levure de boulanger. Ajouter les 50g de farine et mélanger légèrement à l'aide d'une spatule. Recouvrir des 250g de farine sans mélanger. Couvrir la cuve d'un torchon et laisser lever une heure dans un endroit tiède.

Sortir le beurre du réfrigérateur pour le faire ramollir. Dans la cuve de la MAP, ajouter le lait, l'oeuf, le sel et le sucre. Lancer le programme pâte et ajouter le beurre coupé en petits morceaux au bout de 10mn de pétrissage (si nécessaire racler les bords de la cuve avec une spatule). Laisser le programme se terminer.

Préchauffer le four à 180°C. La pâte étant assez molle et pour éviter l'ajout de farine, la retravailler légèrement dans la cuve avec une spatule. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger à nouveau à la spatule. Beurrer et fariner soigneusement un moule à kugelhupf et déposer une amande dans chaque creux. Verser la pâte. Laisser lever couvert d'un torchon, pendant 2 heures environ.

Préchauffer le four à 180°C. Enfournier le kugelhupf pour 35-40mn. Si il colore trop, couvrir d'une feuille d'aluminium et poursuivre la cuisson. Démouler dès la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.

Saupoudrer de sucre glace au moment de la dégustation!