Kouglof comme en Alsace

Ingrédients :

500 grammes de farine
100 grammes de sucre
1 sachet de levure
1 c.c. de sel
150 grammes de lait
4 oeufs
150 grammes de beurre à température ambiante
100 grammes de raisins secs
quelques amandes entières
sucre glace

Préparation :

Mettre les raisins secs à tremper dans un bol d'eau
Mettre dans le bol de votre robot la farine, le sel, le sucre,
la levure, le lait tiédi et les oeufs
Pétrir (avec le crochet) à petite vitesse, augmenter peu à peu,
jusqu'à ce que le mélange soit homogène
Ajouter le beurre mou, continuer à pétrir 5 minutes
Ajouter les raisins secs, laisser encore 5 minutes
Laisser lever à température ambiante 2 heures (dans le bol recouvert d'un torchon)
Beurrer le moule à Kouglof, placer les amandes dans le fond des cannelures
Verser la pâte dans le moule, laisser lever encore 60-70 minutes recouvert d'un torchon
Cuire dans le four préchauffé à 180 degrés 40 minutes
Sortir du four, attendre 3-4 minutes et démouler sur une grille
Laisser refroidir et tamiser de sucre glace le kouglof

Une astuce de Guylaine : faire tremper rapidement les amandes
dans de l'eau, ça facilite leur adhérence à la pâte