

Kougelopf

Sommaire

	Pages		Pages
Le kougelopf	2	Kougelopf de biscuit	23
Kougelopf de base	5	Kougelopf de mendiant	24
Kougelopf traditionnel	6	Kougelopf au chocolat	25
Kougelopf à l'huile d'olive aux figues et aux noix	7	Kougelopf de pain au muesli	26
kougelopf aux olives	8	Kougelopf à la crème d'amande	27
Kougelopf de brioche aux oeufs	9	Kougelopf au yaourt de myrtilles	28
Kougelopf aux pépites et fromage blanc	10	Kougelopf de pain au kéfir	29
Aux quinoa et au sureau	11	Kougelopf au Roquefort	30
Kougelopf Hokkaïdo	12	Kougelopf à la tome fraîche	31
Kougelopf Krantz cake	13	Kougelopf Makoviec	32
Kougelopf roulé aux orties	14	Kougelopf au tempeh grillé	33
Kougelopf viennois	15	Kougelopf à la farine de riz échaudée	34
Kougelopf à effeuiller aux épices	16	Kougelopf à la trigonelle bleue	35
Kougelopf au levain	17	Kougelopf trigonelle noisettes	36
Kougelopf au comté et aux noix	18	Kougelopf au cannabis	37
Kougelopf marbré autrichien	19	Kougelopf fourré au coings	38
Kougelopf aux cubes de tofu grillés	20	Et encore	39
Kougelopf feuilleté à l'ail	21	Le langhopf	40
Kougelopf à la bière et aux noisettes	22	L'origine du kougelopf	41

Le kougelopf

Le kougelopf est une spécialité alsacienne, nommé aussi kouglof, kugelopf, kouglopf, kugelhof, kugelhopf, kugelhopf...

On le trouve en Autriche, en République tchèque et en Allemagne.

C'est une brioche de pâte levée à partir de levure, à laquelle le moule donne une forme haute, cannelée et creusée en son milieu.

Le kougelopf existait déjà au XVIII^e siècle (date des moules les plus anciens que l'on ait retrouvés)

Sa forme spécifique permet d'assurer une diffusion uniforme de la chaleur au cœur de la pâte. Le moule à kougelopf peut être en cuivre, en inox ou en tôle émaillée, mais il est généralement en terre cuite émaillée. C'est le moule, lorsqu'il est en terre, qui va donner au kouglof son goût particulier, qui est différent de celui de la brioche.

La cuisson est plus homogène dans un moule en métal.



- Il faut prendre soin des moules surtout ceux en en terre. Ne jamais les laver : les rincer seulement à l'eau chaude après usage ou simplement les essuyer avec du papier.
- La première fermentation se fait de préférence à 25° pendant 1 à 3h à couvert, pour favoriser le développement des levures.
- La deuxième fermentation doit être plus courte pour éviter un affaissement de la pâte en début de cuisson.
- Après refroidissement, le kougelopf est généralement saupoudré de sucre glace.
- A la sortie du four, il peut être badigeonné au pinceau avec un sirop (150g d'eau, 100 g de sucre, le zeste d'une orange ou d'un citron **et 1càs de rhum portés** à 104°)
- Il peut être aussi badigeonné de beurre fondu.
- Le kougelopf est généralement sucré, avec des raisins secs et des amandes ou bien salé, avec des noix ~~et des lardons~~.
- Les raisins peuvent être trempés (et conservés) dans du rhum ou du kirsch plusieurs jours à l'avance dans un pot fermé. Les raisins ont alors bien le temps de s'imprégner.
- On peut remplacer les raisins secs par des pépites de chocolat ou des fruits confits, des graines ...
- La farine de gruau T65 est idéale pour un réaliser un kougelopf. Elle est riche en gluten. Eviter les farines complètes qui donnent des kouglopfs à la mie compacte.

Conseils:

Pratiques :

Ajouter le beurre ramolli, en petits dés, à la fin du pétrissage après une autolyse d'au moins 10min afin de laisser le temps au réseau de gluten de bien se constituer.

On peut placer la pâte au frais de quelques minutes jusqu'à une nuit, par exemple dans le cas où la cuisson doit être reportée, mais surtout s'il y a un façonnage particulier : le beurre aura durci la pâte qui sera plus facile à travailler.

Ne jamais mettre la levure en contact direct avec le sel ! Ajouter le sel de préférence avec le beurre à la fin du pétrissage.

Santé :

Utiliser de la farine T65 ou même T80 pour un résultat rustique. Les farines T45 et T55 sont très raffinées (IG élevé et pas de minéraux)

Cuire au maximum à 175° et ne pas laisser brunir la croûte. Le beurre cuit est malsain.

Une croûte sombre contient aussi des acrylamides toxiques.

Regénération :

Quand le kougelopf commence à rancir, un petit passage au grille-pain lui est très favorable.

