

Kouglof au levain

Ingrédients :

Pour les rafraîchis	Pour la pâte à Kouglof
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 20g de levain dur ✓ 125g de farine ✓ 125g d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 320g de farine blanche ✓ 120g de levain ✓ 70g de beurre doux mou ✓ 5g de sel ✓ 1 œuf ✓ 30g de cassonade ✓ 120g de lait tiède <p>Facultatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 70g de raisins secs marinés au rhum ✓ 125g de châtaignes ✓ Fruits secs (Cranberry, figues, ...) ✓ Chocolat ✓ ... ✓ Amandes effilées pour le moule

Protocole :

Jour 1 :

- ✓ 13h : 1^{er} rafraîchis (hydratation 100%) : mélanger 20g de levain + 40g de farine + 40g d'eau
- ✓ 18h : 2^{ème} rafraîchis (hydratation 100%) : reprendre 20g de levain du 1^{er} rafraichis et ajouter 85g de farine et 85g d'eau.

Jour 2 :

- ✓ 8h : mélanger tous les ingrédients (sauf les raisins, châtaignes, ...) au robot 10 minutes en vitesse 1
- ✓ 8h10 : ajouter les raisins, le chocolat, ... et pétrir encore 2 minutes en vitesse 1.
Si vous choisissez des châtaignes, ajoutez-les lors du façonnage pour ne pas les casser.
- ✓ 12h : façonnage (la pâte doit avoir tripler de volume, si non laisser encore pousser) : bouler, faire un trou au centre et déposer la pâte dans le moule à Kouglof préalablement beurré (facultatif : mettre des amandes effilées dans le fond du moule pour la décoration)
- ✓ 14h30 – 16h (la pâte doit dépasser le bord du moule si non laisser encore pousser) : cuisson : cuire 45 minutes à 1h à 180°C chaleur tournante (il doit être bien doré foncé, mettre un papier d'aluminium s'il cuit trop vite sur le dessus)