

Kugelhopf

Kugelhopf Wàs ma brüücht

500 g Mahl

100 g Zucker

10 g Sàlz

2 Eier

150 ml Milch

40 g Biarhewa

120 g Butter

150 g Meertriiwala

Màndla

➡ Ce dont on a besoin

➡ 500 g de farine

➡ 100 g de sucre

➡ 10 g de sel

➡ 2 oeufs

➡ 150 ml de lait

➡ 40 g de levure de bière

➡ 120 g de beurre

➡ 150 g de raisins secs

➡ des amandes



Rezapt

Umanànder màcha : Mahl, Zucker, Sàlz, Eier, d
Bierhewa ìn dr Milch, küüm leih.

(Àchtung : d Milch sott jo nìt züe wàrm see, sunscht
geht d Hewa kàpütt !)

Wenn àlles güet umanànder ìsch, màcht ma dr Butter
drà.

(Dr Butter müeß nìt kàlt see, ìnter weiech.)

Wìder güet umanànder màcha.

D Meertriiwala derzüe màcha un riahra.

➡ Recette

➡ Mélanger : la farine, le sucre, le sel, les
oeufs, la levure de bière diluée dans le lait,
à peine tiède.

➡ (Attention : le lait ne doit surtout pas être
trop chaud, sinon la levure meurt !)

➡ Quand tout est bien mélangé, on ajoute
le beurre.

➡ (Le beurre ne doit pas être froid, plutôt
mou.)

➡ De nouveau bien mélanger.

➡ Ajouter les raisins secs et pétrir.



Kugelhopf

A Kugelhupfmodel mit Butter ischmeera
un Màndla drii liega.



Dr Teig im Model inaschitta.



Ungfahr 10 Stund loo hàwa (oder weniger, wenn er
schnaller uff geht)
in'ma Ort wo's ehnder wàrm isch un ohna Durzug.



Dr Bächofa vorhar à màcha mìt 180°C
un 40 Minuta loo bàcha.

- ▣▶ Enduire de beurre un moule à Kougelhopf
- ▣▶ et y placer des amandes au fond.

- ▣▶ Mettre la pâte dans le moule.

- ▣▶ Laisser lever environ 10 heures (ou moins, s'il monte plus vite)
- ▣▶ dans un endroit plutôt chaud et sans courants d'air.

- ▣▶ Préchauffer le four à 180°C
- ▣▶ puis laisser cuire 40 minutes.

Kugelhopf



Doc : <http://www.alsa-immers.eu/Kugelhopf.pdf>