

## Kouglof à la noisette



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.07	Pâte de noisette du piémont en seau 1 kg SEBALCE	0286228
0.55	Farine de blé de type 45 en sachet 1 kg CAROLINE	0280132
0.28	lait tiède	~
0.065	Beurre	~
0.12	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.003	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
0.02	Levure fraîche	~
2 PCE	Œuf	~
0.04	Lait demi-écrémé en poudre en sac 500 g MATINES	0062439
48 PCE	Noisette décortiquée entière 11/13 en sachet 1 kg MAITRE PRUNILLE	0005062
0.05	Noisette hâchée grillée en sachet 1 kg LA PULPE	0021812
0.05	Raisin sec en sachet 1 kg LA PULPE	0001673
PM	Amaretto	~
2 PCE	Thé noir English Breakfast BIO en boîte 20 sachets PUKKA	0289625

### Étapes de préparation

1

Mélanger la levure fraîche dans une petite partie du lait tiède et laisser reposer quelques minutes et réhydrater les raisins secs dans un bol de thé noir tiède avec un peu d'Amaretto.

- 2 Peser les œufs, la farine, la poudre de lait, le sel et le sucre dans le bol du batteur. Démarrer le pétrissage avec la levure réhydratée.
- 3 Ramollir le beurre du bout des doigts. Ajouter le beurre et la pâte de noisettes du Piémont dans la pâte. Poursuivre le pétrissage en première vitesse. Une fois le beurre et la pâte de noisette bien incorporés (environ 20 minutes à une plus grande vitesse ), ajouter les noisettes et les raisins secs égouttés. Mélanger encore 1 minute.
- 4 Sortir la pâte du batteur et la poser sur le plan de travail farine. Former une boule, la plier et la réserver dans un plat creux soudure en dessous. Recouvrir d'un linge propre et laisser pousser 2 heures a température ambiante.
- 5 Poser la pâte poussée sur le plan de travail farine. La diviser en 5 pâtons pour la réalisation de mini kouglofs, si possible.
- 6 Bouler les pâtons en ramenant les bords au centre, pour dégazer la pâte. Retourner vos pâtons sur le plan de travail, saupoudrer les d'un peu de farine et les laisser reposer encore 30 minutes.
- 7 Ajoutez une noisette entière dans chaque rainure des moules.
- 8 Percer chaque centre des pâtons en préparant le trou (traditionnellement avec le coude), puis en l'élargissant et égalisant à la main.
- 9 Déposer les pâtons dans les 5 mini moules à kouglof, soudures en dessus, et laisser pousser, une nouvelle fois, pendant 3 heures.
- 10 Enfourner 30 minutes a 180°C les pâtons bien gonflés. Démouler en fin de cuisson et laisser refroidir. Servir saupoudrés de sucre glace et de cacao en poudre pour le décor.