

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Kouglof

LUOGO: **Europa / Austria**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 7 ORE DI LIEVITAZIONE + 24 ORE DI RIPOSO



30 g di Kirsh

100 gr di uvetta

mandorle.

PREPARAZIONE

1 Preparate lo sciroppo: fate bollire l'acqua, lo sciroppo di glucosio, lo zucchero a velo e l'estratto di vaniglia.

Togliete dal fuoco, aggiungete l'essenza di fiori d'arancio, coprite e lasciate riposare 24 ore.

Preparate il lievito: impastate bene tutti gli ingredienti e fate lievitare per un'ora.

Preparate l'impasto principale: nell'impastatrice impastare la farina, lo zucchero a velo, il sale, le uova, il latte, il liquore ed il lievito per 5 minuti a bassa velocità.

Unite il burro e lavorate per 20 minuti, finché la pasta diventa liscia.

Fate lievitare l'impasto per 3 ore, rilavoratelo per un minuto, coprite con pellicola e tenete in frigo per tutta la notte.

La mattina stendete l'impasto formando un rettangolo di circa 30 centimetri per 40, cospargete con l'uvetta (rinvenuta in 3 cucchiaini di kirsh), arrotolate dal lato lungo, unite i due estremi.

Mettete alla base dello stampo apposito delle mandorle, adagiate sopra la pasta.

Fate lievitare finché raddoppia di volume.

Spennellate con un tuorlo e latte ed infornate a 180°C per 35 minuti.

Sformate subito e spennellate con lo sciroppo freddo.

Fate raffreddare completamente e poi completate con zucchero a velo.



