

Gugelhupf

Gugelhupf en allemand, Kouglof en français ou Kougelhöpfl en alsacien, est une spécialité d'Europe centrale. Il existe autant de recettes et de variantes que de régions et de traditions familiales. Voici ma version qui est une base, déjà bonne en soi, et facile à enrichir. Une chose importante: le gâteau se prépare la veille pour être dégusté le lendemain. Les parfums vont se diffuser et il en sera bien meilleur.

Liste des ingrédients :

- Un moule à Gugelhupf d'environ 22 cm de diamètre,
- 375 g de farine de blé T65 (plus de gout),
- 220 g de lait fermenté (de type ribot, babeurre, elben, buttermilk... ou mélangez $\frac{1}{3}$ de lait et $\frac{2}{3}$ de yaourt ou de fromage blanc),
- 150 g d'œufs (3 œufs moyens),
- 150 g de beurre de qualité avec du gout, et mou,
- 80 g de sucre de canne blond en semoule à broyer en sucre glace (environ 45 secondes dans un mixeur hachoir),
- 40 g de miel liquide doux neutre en gout,
- 18 à 20 g de levure fraîche ou 6 à 7 g de levure sèche (ou la quantité exigée pour 375 g de farine),
- 125 g de raisins blancs secs,
- 90 ml de rhum brun pour tremper et flamber les raisins,
- 40 g de noisette entière en poudre (avec la peau, plus de gout),
- 10 g de sucre vanillé ou 2 g ($\frac{1}{2}$ cuillère à café) de vanille en poudre ou 5 ml d'extrait liquide,
- 10 g d'huile végétale neutre en gout.



Parfums supplémentaires : on peut tripler la vanille par 6 g de vanille en poudre ou 20 ml d'extrait liquide ou 1 gousse de vanille (si emploi de sucre vanillé, soustraire l'équivalent de sucre glace), et/ou doubler la noisette en poudre, et/ou doubler les raisins secs, ou ajouter 15 à 30 ml (1 à 2 cuillères à soupe) de kirch. On peut ajouter des amandes ou des pistaches en petits morceaux, ou mieux, enrober ces graines avec du caramel (comme pour faire du praliné) et les briser en petits morceaux. Enfin, on peut s'inspirer des parfums de ma recette de muffins en ajoutant 20% d'ingrédients en plus.

Tous les ingrédients sont à température ambiante (beurre, œufs, lait fermenté...). Déposer les raisins dans une petite casserole, les recouvrir de rhum à niveau, fermer avec un couvercle, les chauffer à feu très doux (environ 40°) pendant 30 minutes. Une fois gonflés, les chauffer à feu moyen-chaud jusqu'à ce qu'ils soient très chauds en remuant constamment. Retirer la casserole du feu et enflammer le rhum chaud avec un briquet. Agiter la casserole et mélanger à la cuillère jusqu'à ce que la flamme s'éteigne. Dissoudre la levure dans le lait fermenté. Dans un bol, battre les œufs au fouet de 30 secondes à 1 minute. Dans un grand saladier, crémiser le beurre en le fouettant avec un fouet électrique à vitesse moyenne à rapide environ 3 minutes. Ajouter le miel et le sucre et mélanger au fouet 30 secondes. Verser l'huile et mélanger environ 2 minutes à vitesse moyenne, puis ajouter tous les autres ingrédients d'un seul coup (farine, lait fermenté avec levure dissoute, œufs, noisette et vanille) et mélanger à vitesse lente au maximum 2 minutes (pas plus longtemps, ne pas trop travailler la pâte). Ajouter les raisins (et autres graines ou parfums) juste pour les incorporer à la pâte. Graisser le moule et verser la pâte dans le moule, le recouvrir d'un film plastique ou d'un linge humide et reposer 1 heure environ à température ambiante. La pâte doit gonfler.

Préchauffer le four à 160°. Cuisson à 160° pendant 40 à 45 minutes à chaleur tournante ou 45 à 55 minutes en mode convection. Plantez un pic au centre du gâteau, s'il ressort avec quelques miettes, il est cuit, s'il ressort sec, il est trop cuit. Sortir le moule du four, reposer 10 minutes hors du four, puis démouler et laisser refroidir sur une grille. Après 1 à 2 heures, emballer le gâteau d'un film alimentaire, le déposer dans un endroit frais (cave ou réfrigérateur) et servir le lendemain. Avant de servir, saupoudrer très légèrement de sucre glace pour la décoration. Le gâteau se conserve 3 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique ou emballé d'un film plastique pour éviter qu'il ne s'assèche.