
Kouglof alsaziano

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Kougelhopf o kouglof è un termine usato nella Germania meridionale, in Austria, in Svizzera, in Tirolo e in Alsazia, regione storicamente a cavallo tra Francia e Germania, per indicare un tipo di torta. La si trova in alcune rinomate pasticcerie parigine ed è una torta squisita che merita di essere gustata durante le feste.

Ingredienti per otto persone 500 g di farina 20 g di lievito madre (in alternativa lievito di birra) 2 uova 75 g di zucchero semolato 100 g di uvetta 125 g di burro 25 cl di latte parzialmente scremato 10/15 mandorle sgusciate 5 g di sale zucchero a velo q.b. **Tempo di preparazione** 1 ora di preparazione 3 ore di lievitazione 45 minuti di cottura

Per preparare il lievito, prendere 20 dei 25 cl di latte e intiepidirlo. Sciogliere il lievito nel latte tiepido. Quindi aggiungere 20 g di farina e amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e sodo. Mettere tutta la farina nel recipiente che servirà per amalgamare tutti gli ingredienti. Formare un incavo al centro del mucchietto di farina e disporvi il lievito. Coprire il recipiente con un canovaccio pulito e lasciare lievitare il lievito per 30 minuti, finché si gonfi. Successivamente, mescolare il resto del latte con la farina e il lievito madre. Amalgamare il tutto aiutandosi con una spatola, oppure a mano, fino ad ottenere una palla di impasto grossolano. Attenzione, non bisogna impastare il composto, ma bisogna semplicemente ottenere velocemente una palla di impasto. Poi, aggiungere lo zucchero e il sale alla palla di pasta e impastare il tutto per un paio di minuti, a bassa velocità se si utilizza un robot da cucina dotato di gancio impastatore, oppure a mano, avendo cura di sollevare l'impasto per aerarlo bene. Quindi aggiungere un uovo al composto e sbattere il tutto a velocità media fino a quando l'uovo non sarà ben incorporato nel composto. Ripetere l'operazione con il secondo uovo. Quando il secondo uovo sarà ben incorporato, aggiungere l'uvetta. Quindi tagliare il burro a bastoncini o cubetti e aggiungerli al composto. Impastare il tutto a velocità media fino a quando l'impasto si stacca dalle pareti del contenitore. L'impasto deve rimanere appiccicoso, quindi è normale che si attacchi alle pareti del recipiente. Se si impasta il composto a mano, assicurarsi di sollevare l'impasto per aerarlo bene. L'operazione richiede solitamente circa 20 minuti. Dopo, coprire il recipiente con un canovaccio pulito e lasciare lievitare l'impasto per 2 ore. Trascorse 2 ore l'impasto dovrebbe aver raddoppiato di volume. Il modo ideale per fare lievitare l'impasto è un ambiente che abbia una temperatura intorno ai 25°/30°. Imburrare uno stampo per ciambelle o babà e posizionare una mandorla sgusciata in ogni scanalatura dello stampo. Mettere l'impasto nello stampo. Adagiare l'impasto nello stampo, con una spatola, facendo attenzione a riempire bene le scanalature. Indi, coprire lo stampo e lasciare lievitare nuovamente l'impasto per circa 1 ora, finché questo raggiunga il bordo dello stampo. Infine, cuocere il kouglof in forno a 215° per 45 minuti (temperatura e tempi potrebbero variare a seconda del forno). Una volta ultimata la cottura, lasciare riposare il kouglof per quindici minuti prima di sformarlo. Dopo la cottura, prima di servire, lasciare riposare il kouglof anche per 3 ore. Prima di servirlo, spolverare il kouglof con lo zucchero a velo.