**Mini kouglofs met krullen Tête de Moine AOP**

Afbeelding met Snack, bakwaren, nagerecht, voedsel

Automatisch gegenereerde beschrijving

Voorbereiding: 20 minuten

Baktijd: 20 à 30 minuten

Voor 12 mini kouglofs

Ingrediënten:

VOOR DE ZUURDESEM:

* 10 g verse bakkersgist
* 35 g water op kamertemperatuur
* 50 g bloem

VOOR HET KOUGLOFDEEG:

* 225 g bloem
* 1 volledig ei
* 125 g lauwe melk
* 40 g griessuiker
* 1 kl zout
* 65 g zachte boter
* 150 g Tête de Moine AOP + 12 krullen Tête de Moine AOP voor de afwerking
* 150 g Grisonvlees + 6 dunne plakjes doormidden gesneden voor de afwerking

Bereiding van de zuurdesem: In de kom van de keukenrobot: Plaats de verse bakkersgist en het lauwe water 30 seconden in de magnetron. Voeg de bloem toe. Meng met een spatel zorgvuldig tot een kleine bal stevig deeg. Bedek deze zuurdesem met 225 g bloem, zonder te bewegen. Laat 30 minuten rusten op een warme plaats.

Bereiding van het kouglofdeeg: Voeg het ei bij de zuurdesem, samen met de melk, de suiker, het zout en de zachte boter. Kneed het deeg ongeveer 10 minuten met de kneedhaak van de keukenrobot, start op lage snelheid en eindig 2 à 3 minuten op een hogere snelheid. Snijd de Tête de Moine AOP en het Grisonvlees in blokjes van 5 mm. Kneed deze vulling met de hand onder het deeg. Dek het deeg af met een keukenhanddoek en laat minstens 1,5 uur rijzen op kamertemperatuur. Het deeg zal in volume verdubbelen. Druk op het deeg om de lucht te laten ontsnappen. Beboter de vormpjes en verdeel het deeg gelijkmatig over de vormpjes. Laat 2,5u rusten op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 170 °C. Bak de kouglofs 20 à 30 minuten, afhankelijk van de oven en de grootte van de vormen. Werk na het ontvormen en afkoelen elke kouglof af met een flinke krul Tête de Moine AOP en een half plakje Grisonvlees. Serveer onmiddellijk.