**Mini-Kouglof surmonté de sa rosette de Tête de Moine AOP**

Afbeelding met Snack, bakwaren, nagerecht, voedsel

Automatisch gegenereerde beschrijving

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20/30 minutes

Pour 12 mini-kouglofs

Pour le levain :

* 10 g de levure fraîche de boulanger
* 35 g d’eau à température ambiante
* 50 g de farine

Pour la pâte à kouglof :

* 225 g de farine
* 1 œuf entier
* 125 g de lait tiède
* 40 g de sucre semoule
* 1 c. à café de sel
* 65 g de beurre mou
* 150 g de Tête de Moine AOP + 12 rosettes de Tête de Moine AOP
* 150 g de viande des Grisons + 6 tranches fines coupées en 2 pour le décor

Préparation du levain : Dans le bol du robot : Mettez la levure de boulanger fraîche et l’eau tiède (30s au micro-ondes). Ajoutez la farine. Mélangez bien à la spatule afin d’obtenir une petite boule de pâte ferme. Recouvrez ce levain de 225 g de farine, sans remuer. Laissez pousser 30 minutes dans un endroit chaud.

Préparation de la pâte à kouglof : Ajoutez l’œuf sur le levain, le lait, le sucre, le sel et le beurre mou. Pétrissez la pâte avec le crochet pendant environ 10 min, en commençant à vitesse lente et en finissant durant 2 à 3 min à vitesse plus rapide. Coupez la Tête de Moine AOP et la viande des Grisons en petits dés de 5mm. Mélangez à la main afin de bien incorporer la garniture. Couvrez la pâte avec un torchon et laissez-la pousser pendant minimum 1h30 à température ambiante. La pâte va doubler de volume. Dégazez la pâte en appuyant dessus. Beurrez les moules, et déposez une grosse boule de pâte dans chaque moule de façon régulière. Laissez pousser 2h30 à température ambiante. Préchauffez le four à 170°C. Cuire les kouglofs 20 à 30 minutes selon votre four et la taille du moule. Lorsque les kouglofs sont démoulés et tiédis, déposez sur chaque kouglofs une belle rosette de Tête de Moine AOP et 1/2 tranche fine de viande des Grisons et servez aussitôt.