elGourmet

Kouglof y ginger brea

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ginger bread

Miel de caña: 1 cda.
Harina 0000: 500 grs.
Azúcar integral orgánica: 120 g
Yemas: 3 Unidades
Jengibre fresco: 5 g
Manteca pomada: 120 grs.

Kouglof

Extracto De Malta: 10 g
Almendras: 100 g
Azucar: 220 grs.
Harina 0000: 1 k
Agua de azahar: 1 cdas.
Manteca fría: 400 grs.
Leche: Cantidad necesaria
Pasas de uva rubias: 300 g
Huevos: 5 Unidades
Sal: 15 g
Levadura: 50 grs.

Varios

Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Dulce de cassis: A gusto

Preparación de la Receta

Kouglof

- Vierta la *harina* sobre la mesada y forme una corona, luego coloque en el centro la sal, el agua de azahar, la *levadura*, leche, azúcar, los huevos y el extracto de *malta*, integre todos

los ingredientes y luego incorpore de a poco la *manteca*, amase durante 20 minutos aproximadamente y por ultimo agregue las pasas de uva previamente maceradas en *ron*, amase unos minutos mas y luego deje reposar en un lugar calido durante 2 horas aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de reposo desgasifíquela, envuélvala en papel film y deje reposar en la heladera durante 8 horas.

Ginger bread

- Coloque en un bowl la *manteca* pomada junto con el azúcar integral, mezcle bien y agregue la miel de caña junto con las yemas, el *jengibre* fresco rallado y la *harina*, mezcle hasta integrar por completo todos los ingredientes y luego amase unos minutos
- Envuélvala en papel film y deje reposar en la heladera durante 1 hora.

Armado

- Tome un molde circular acanalado previamente enmantecado, coloque en el fondo del mismo las almendras previamente remojadas en clara de *huevo*.
- Tome una porción de la masa de kouglof, de forma de bollo y luego haga una perforación en el centro con el dedo pulgar hasta pasar del otro lado formando una rosca, luego coloque la masa dentro del molde con las almendras
- Cubra la masa y deje reposar durante 3 horas en un lugar calido.
- Estire con un palote la masa de ginger bread, luego con un cortante circular de 14cm de diámetro corte la masa y coloque los círculos sobre una placa con papel *manteca*, espolvoree la masa con una pequeña cantidad de granos de sal gruesa.
- Cocine el kouglof en horno precalentado a 170°C durante 30 minutos aproximadamente.
- Cocine el ginger bread en horno a 150°C durante 20 minutos aproximadamente

Presentación

- Retire el kouglof del horno, pinte con *manteca* fundida y espolvoree con azúcar impalpable
- Córtelo en porciones y preséntelas en una fuente.
- Sirva las tartitas de ginger bread en una fuente y acompáñelas con dulce de cassis.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/kouglof-y-ginger-brea