

# Kugelhopf por Andrea Dopico



## Ingredientes

### Primera Parte

**Agua:** 80 c.c.

**Levadura fresca:** 2 Gramos

**Harina:** 115 Gramos

**Sal:** 2 Gramos

### Segunda parte

**Azucar:** 125 grs

**Huevos:** 300 Gramos

**Leche:** 300 c.c.

**Mantequilla:** 500 Gramos

**Ron:** 70 c.c.

**Harina:** 1 Kilo

**Leche:** 300 c.c.

**Levadura fresca:** 50 grs

**Pasas de Uva:** 400 Gramos

**Sal fina:** 25 Gramos

## Preparación de la Receta

- Mezclar la *harina*, la *sal*, la *levadura* y el agua hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Dejar reposar de un día para otro.
- *Marinar* las uvas pasas con el rol añejo.
- Mezclar todos los ingredientes menos la *mantequilla*.
- Amasar y después agregar la *mantequilla* hasta que se ablande y la masa se despegue del molde.
- Añadir las uvas marinadas e integrar en la masa.
- Rellenar el molde hasta la mitad.
- Dejar fermentar durante un par de horas.
- Hornear durante 40 a 200 °C.
- Dejar enfriar y servir.