

# LANGHOPF

recette de Mamzelle Eva

Le Langhof est fait avec une pâte levée comme le kougelhopf. La différence est le rajout de noisettes grillées ou/et d'amandes grillées ou/et de noix et d'épices et également le moule utilisé. Il est tout en longueur et non rond comme le moule à kougelhopf.

**Ingrédients** : (pour un gros Langhopf ou deux moyens) (Pour ceux qui n'ont pas de moule à Langhopf, cette recette se réalise dans un moule à Kougelhopf)

## **Levain** :

- 20 g de levure fraîche de boulanger (la moitié d'un cube)
- 1 c à s de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 10 cl de lait tiède

## **Pâte** :

- 400 g de farine
- 2 œufs
- 1 c à c de cannelle (j'ai rajouté 1 c à s de miel + 1 c à s de lait en poudre)
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de badiane (anis étoilé)
- 15 cl de lait tiède
- 1 pincée de sel
- 75 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre ramolli
- 100 g de raisins secs blonds
- 50 g de noix concassées
- 50 g de pruneaux dénoyautés

## **Glaçage** :

- 30 g de beurre fondu
- 100 g de sucre en poudre
- 1 c à s de cannelle en poudre

## **Recette** :

**Préparez le levain** : Émiettez la levure fraîche dans le lait tiède. Attention, si le lait est trop chaud il va tuer la levure et votre pâte ne lèvera pas ! Ajoutez la farine et le sucre en poudre et remuez jusqu'à l'obtention d'une pâte assez épaisse.

Couvrez le bol avec du film alimentaire ou un torchon et laissez reposer pendant 15 mn dans un endroit tiède.

**Préparez la pâte** : Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, versez la farine, le sucre, les épices, le sel, les œufs et le lait. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne

homogène. Lorsqu'elle est lisse et qu'elle se détache des parois du bol, ajoutez le levain et le beurre ramolli coupé en morceaux.

Pétrissez la pâte jusqu'à ce que le beurre soit bien intégré et que la pâte soit bien lisse. Elle doit être légèrement collante.

Couvrez le bol à l'aide de film alimentaire et laissez lever la pâte pendant environ 1h30 dans un endroit tiède, jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Lorsque la pâte a bien levé, ajoutez les raisins secs, les noix concassées et les pruneaux coupés en morceaux.

Mélangez la pâte et déposez-la dans le moule à Langhopf bien beurré et fariné.

Laissez lever la pâte dans le moule pendant environ 30 mn, dans un endroit tiède. La pâte va gonfler.

### **Cuisson** :

Préchauffez le four à 180°. Faites cuire le Langhopf pendant 40-45 mn environ à 180°. Il doit être bien doré et bien gonflé. Piquer le gâteau pour vérifier la cuisson. Si il colore trop vite sur le dessus, déposez une feuille de papier aluminium.

A la sortie du four, laissez-le refroidir 10 mn dans le moule avant de le démouler sur une grille. Badigeonnez le Langhopf de beurre fondu à l'aide d'un pinceau et roulez-le dans un mélange sucre-cannelle.

Le Langhopf se déguste au petit déjeuner ou bien au goûter. Un vrai délice ! Le Langhopf se conserve plusieurs jours bien emballé dans du papier aluminium.