



Recette traditionnelle du cougnou

- Ingrédients
- 250 gr de farine
- 15 gr de levure fraîche
- 15 cl de lait tiède
- 1 œuf et 1 jaune d'œuf
- 50 gr de sucre
- 75 gr de beurre
- Raisins ou sucre perlé en option

Préparation du cougnou

Rassembler dans un bol de belle dimension la farine en « fontaine »

Mettre le sucre et le sel autour de la fontaine sur la farine.

Délayer la levure dans le lait tiède et verser le tout au centre .

Mélanger petit à petit en ajoutant peu à peu le beurre ramolli.

Travailler la pâte jusqu'à l'obtention d'une boule lisse et élastique.

Recouvrir d'un linge et laisser pousser environ 1 heure à température ambiante.

La pâte ayant gonflé, la rabattre en pétrissant fermement.

Ajouter le sucre perlé ou les raisins secs si nécessaire.

Diviser et assembler les boules en forme de cougnou.

Laisser reposer 20 minutes.

Badigeonner à l'œuf battu et le placer sur une plaque beurrée.

Cuire à four préchauffé 210° durant 30 minutes.

Lustrer encore chaud, au sirop léger pour le faire briller.

Traditioneel recept van de cougnou

- Ingrediënten
- 250 g bloem
- 15 g verse gist
- 15 cl lauwe melk
- 1 ei en 1 eierdooier
- 50 g suiker
- 75 g boter
- Eventueel rozijnen of parelsuiker

Bereiding van de cougnou

Zeef de bloem in een grote kom en maak een kuiltje in het midden.

Giet de suiker en het zout rond het kuiltje op de bloem.

Leng de gist aan met de lauwe melk en giet dit mengsel in het kuiltje van de bloem.

Meng geleidelijk terwijl je de zachte boter er beetje bij beetje aan toevoegt.

Bewerk het deeg tot je een gladde en elastische bal verkrijgt.

Bedek met een handdoek en laat ongeveer 1 uur rijzen op kamertemperatuur.

Als het deeg mooi in volume is toegenomen, laat je het opnieuw slinken door het flink te kneden.

Voeg de parelsuiker of de rozijnen toe indien gewenst.

Verdeel het deeg en maak bollen in de vorm van een cougnou.

Laat 20 minuten rusten.

Bestrijk met het geklopte ei en plaats in een beboterde ovenschaal.

Bak in een voorverwarmde oven op 210° gedurende 30 minuten.

Wrijf als het gebak nog warm is in met lichte siroop om het mooi te laten glanzen.