

Moulin FRITZ

Meuniers depuis 1827



La Farinière  
18, chemin de l'étang SOUFFLENHEIM  
03 88 86 60 19

## FARINE T55

farine de blé blanche  
utilisée pour les pâtes à  
pain, tarte & nouilles

## KOUGELHOF SALÉ

De Mamie Christiane

Ingrédients: 500 gr de farine T55, 40 gr de sucre,  
150 gr de lardons très fins, 150 gr de beurre mou,  
1 CàC de sel, 2 œufs, 150 gr de noix concassées,  
20 cl de lait, 1 sachet de levure sèche.

Mélanger la farine, le lait et la levure. Pétrir 2 mn.  
Ajouter le lait, le sel, le sucre, le beurre ramolli, et les  
œufs. Pétrir 3 mn puis ajouter les noix et les lardons.  
Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Laisser lever jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Beurrer le moule à Kougelhof.

Travailler rapidement la pâte et la mettre dans le  
moule. Laisser lever jusqu'au bord du moule et cuire  
à 210° pendant 45 mn.

Moulin FRITZ 18, rue de l'étang - SOUFFLENHEIM

03 88 86 60 19 - [la.fariniere@free.fr](mailto:la.fariniere@free.fr)

[www.moulin-fritz.fr](http://www.moulin-fritz.fr)