

Kouign amann



Temps: > 60 min

INGRÉDIENTS

250 g de farine fleur

160 g d'eau tiède

4 g de sel

5 g de levure fraîche, délayée
dans un verre d'eau tiède

200 g de sucre cristallisé

200 g de beurre légèrement
salé (demi-sel)

2 cs de lait entier

Moule à charnière, 22 à 24 cm

PRÉPARER LA PÂTE

Mélanger la farine, l'eau, le sel et la levure et pétrir l'appareil jusqu'à obtention d'une pâte élastique. Former une boule. Couvrir et laisser reposer la pâte une heure à température ambiante. Une fois que la pâte a levé, l'étirer légèrement de toutes parts, puis rabattre l'un sur l'autre les côtés vers le centre. Répéter l'opération. Former une boule, couvrir et laisser à nouveau reposer la pâte durant 60 minutes.

Préchauffer le four à 200 °C (185 °C pour un four à chaleur tournante).

MODELER LE KOUIGN-AMANN

Étaler la pâte au rouleau afin d'obtenir un disque d'env. 5 mm d'épaisseur. Aplatir le beurre entre 2 feuilles de papier sulfurisé avec le rouleau ou l'étaler en lui donnant une forme ronde d'un diamètre presque identique à celui du disque de pâte. Déposer le beurre sur la pâte et répandre le sucre sur le beurre. Rabattre l'un sur l'autre les côtés de la pâte recouverte de beurre et de sucre vers le centre. Tapoter la pâte aux deux extrémités à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour les fermer. Faire de même pour sceller le reste. Replier ensuite les extrémités ouvertes vers le centre et étaler la pâte en lui donnant la forme d'un carré. Recommencer l'opération. Rabattre les coins de la pâte carrée vers le centre et pétrir jusqu'à obtenir une boule. Retourner la pâte et l'abaisser pour qu'elle entre dans le moule à gâteau rond.

CUISSON

Chemiser un moule à gâteau, un moule à charnières ou un moule à tarte et déposer la pâte à l'intérieur. Inciser une croix sur la surface et verser 2 cs de lait dessus. Enfourner pendant env. 40 minutes, jusqu'à ce que la surface brunisse légèrement et se caramélise. Si la pâte brunit trop vite, recouvrir de papier sulfurisé.

FINALISER ET SERVIR

Sortir le kouign-amann du four et le laisser reposer 5 minutes dans le moule, jusqu'à ce que le caramel ait un peu durci. Démouler et servir encore tiède.

Conseil: si vous n'avez pas de beurre demi-sel, voici deux façons de le préparer. Le beurre demi-sel contient environ 1% de sel. Vous pouvez facilement calculer la quantité de sel nécessaire, que vous pouvez ensuite mélanger à du beurre normal ou répartir directement sur le beurre.