# Kouign amann

Zeitaufwand: > 60 min

ZUTATEN

*250 g Weissmehl*

*160 g handwarmes Wasser*

*4 g Salz*

*5 g frische Hefe, in handwarmem Wasser aufgelöst*

*200 g Kristallzucker*

*200 g Butter, leicht gesalzen (demi-sel)*

*2 EL Vollmilch*

*Springform 22–24 cm*

TEIG HERSTELLEN

Mehl, Wasser, Salz mit der Hefe zu einem elastischen Teig zusammenkneten und zu einer Kugel formen. Diese zugedeckt eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Den aufgegangenen Teig einmal in alle Richtungen leicht auseinanderziehen und zur Mitte hin übereinander falten. Vorgang wiederholen, den Teig wieder zu einer Kugel formen und nochmals 60 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Backofen auf 200 °C (Umluft 185 °C) vorheizen.

KOUIGN FORMEN

Teig auf etwa 5 mm rund ausrollen. Butter zwischen 2 Blätter Backpapier entweder flach schlagen oder ausrollen, etwa gleich gross wie die Teigscheibe. Butter auf den Teig platzieren und den Zucker auf die Butter streuen. Den Teig mit der Butter und dem Zucker von beiden Seiten über die Mitte falten. Mit dem Wallholz vorsichtig an beiden Enden auf den Teig klopfen, um die Enden zu verschliessen. Auch den Rest der Falte so versiegeln. Danach die offenen Enden wieder über die Mitte falten und quadratisch ausrollen. Das Ganze wiederholen. Den quadratischen Teig von den Ecken her in die Mitte falten und kneten, bis eine Kugelform entsteht. Umdrehen und rund auf die Grösse der Kuchenform auswallen.

BACKEN

Kuchenform (Spring- oder Tarteform) mit Backpapier auskleiden und den Teig hineinlegen. Die Oberfläche kreuzförmig einritzen und 2 EL Milch darüber verteilen. Etwa 40 Minuten backen, die Oberfläche soll leicht bräunen und karamellisieren. Falls er zu rasch dunkel wird, mit Backpapier abdecken.

FERTIGSTELLEN UND SERVIEREN

Den Kouign nach dem Backen in der Form 5 Minuten abkühlen lassen, bis das Karamell etwas fester geworden ist. Danach aus der Form nehmen und noch lauwarm servieren.

Tipp: Wenn keine «Beurre demi-sel» zur Hand ist, gibt es zwei Möglichkeiten, sie für das Rezept selbst herzustellen. Beurre demi-sel enthält etwa 1% Salz. Diese Salzmenge ist einfach auszurechen und Sie können das Salz entsprechend mit normaler Butter verkneten oder auf die Butter streuen.