

Kouign-Amann

Préparation : 45 min

Repos : 15 min

Cuisson 35 min

180 g de Farine (T 55)

3 g de sel

3 g de levure de boulanger

110 cl d'eau

160 g de beurre

160 g de sucre semoule

1. Verser la farine en un tas sur un plan de travail. Faire un trou au centre. Mettre le sel, la levure et l'eau dans ce trou. Mélanger ces ingrédients. Incorporer au fur et à mesure la farine pour former une pâte souple et élastique. Former une boule de pâte et laisser reposer 15 minutes.
2. Fariner le plan de travail et aplatir au rouleau à pâtisserie la boule de pâte pour former un rectangle.
3. Repartir le beurre coupé en lamelles au centre du rectangle pour laisser une large bande de pâte en haut et en bas.
4. Saupoudrer le beurre de sucre.
5. Refermer la pâte en abaissant la partie haute de pâte sur le beurre et le sucre puis la partie basse pour former de nouveau un rectangle. L'aplatir au rouleau à pâtisserie.
6. Plier le rectangle deux fois, aplatir au rouleau à pâtisserie de nouveau la pâte pour obtenir un rectangle plus grand. Plier encore en deux et aplatir.
7. Former une boule avec cette préparation et l'étaler une dernière fois pour la mettre telle quelle dans un moule à manqué beurré ou l'étaler en rectangle et la mettre roulée dans le plat.
8. Préchauffer le four à 200°C (th. 6-7). Faire cuire le kouign-amann pendant 35 min environ.