



Le Kouign Aman

Ingrédients : (pour 8 personnes)

- ❖ Pate à pain
 - 500 gr farine T55
 - 320 gr d'eau
 - 20 gr de levure fraiche
 - 2 pincées de sel
- ❖ Kouign Aman
 - 250 gr de beurre ½ sel
 - 250 gr de sucre (blanc ou brut de canne)
 - Un jaune d'œuf



Réalisation de la pâte à pain au robot pétrisseur

1. Délayer la levure avec 2 CS d'eau prélevées dans les 320 gr d'eau.
2. Au robot : mélanger farine et sel
3. Ajouter la moitié de l'eau et ensuite la levure et le reste de l'eau.
4. Pétrir à petite vitesse pendant 4 à 5 mn.
5. Laisser reposer dans le bol du robot pendant 5mn.
6. Pétrir à vitesse moyenne pendant 8mn, la pâte doit se décoller de la paroi du bol et avoir une structure souple très légèrement collante.
7. Réserver la pâte dans un récipient plastique couvert d'un film étirable, laisser pousser au frais ou au réfrigérateur pendant 30mn.
8. Rabattre la pâte pour la dégazer en la repliant sur son centre et la réserver à nouveau dans les mêmes conditions
9. Répéter l'étape 8 deux fois à 20 ou 30 mn d'intervalle. La pâte est plus souple et ne colle plus.

La pâte peut également être réalisée la veille et être réservée dans le bas du réfrigérateur.

Réalisation du Kouign Aman étape par étape



1 : Aplatir la ½ livre de beurre froide entre 2 feuilles de papier cuisson de façon à faire un carré de 15 cm de coté



2 : Rabattre le pâton sur un plan fariné.



3 : Etaler au rouleau pour réaliser une croix avec un milieu 4 fois plus épais que les branches



4 : Arranger de façon à avoir au milieu de la croix un carré d'environ 15 cm de coté



5 : Déposer la plaque de beurre au centre



6 : Rabattre un à un les cotés en enlevant l'excès de farine avec une brosse ou un pinceau



7 : retourner le pâton



8 : Taper avec le rouleau pour allonger le pâton



9 : Rouler pour obtenir une feuille de 60 cmx 20cm.
Bien fariner dessous et dessus en cours d'opération



10 : Eparpiller la moitié de sucre sur la surface en épargnant les bords sur 1cm.



11 : Passer un coup de rouleau pour marquer le sucre dans la pâte.



12 : Rabattre les deux extrémités



13 : tourner d'1/4 de tour



14 : Refaire un 2^e tour en répétant les étapes 9 à 13



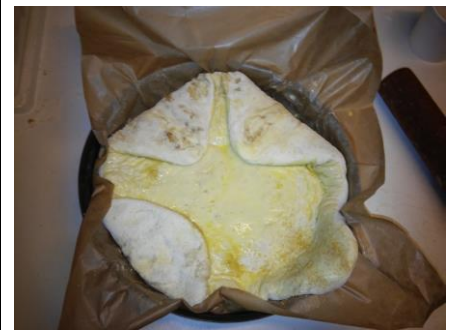
15 : Etaler le pâton pour obtenir un carré de environ 45cm et rabattre les sommets vers le milieu



16 : Retourner sur une feuille de papier cuisson



17 : Déposer dans une tourtière d'environ 30cm de diamètre



18 : Rabattre les pointes et étaler



19 : Découper l'excédent du papier. Badigeonner avec un jaune d'eau ajouté d'une CS d'eau



20 : Faire cuire 30mn à 190-200°C



Bon Appétit....