

Le Kouign Amann

C'est très simple:

On compte pour un poids de pâte à pain donné: la moitié de ce poids en beurre salé et la même chose en sucre blanc;

Sachant que:

Avec 1kg de farine et un cube de levure fraîche de boulanger et de l'eau tiède (la pâte doit être très souple) on obtient 1.5kg de pâte à pain.

Pour un kouign amann 8 à 10 personnes on utilisera 400g de pâte à pain, 200g de beurre salé, 200g de sucre.



Pour 10 à 12 : 500g...250 et 250...

- On laisse reposer la pâte à 1/2h à température ambiante ;
- On abaisse le beurre froid en tapant dessus au rouleau pour former un carré de 5mm d'épaisseur (environ!) (fariner le plan avant) ;
- On abaisse la pâte à pain en la roulant et en formant un carré plus grand que celui du beurre ;
- On place le beurre en losange au centre du carré de pâte et on recouvre le beurre avec le sucre ;
- On ramène les pointes du carré de pâte en les faisant se chevaucher pour enfermer le beurre et le sucre ;
- On retourne le pâton et on l'abaisse en rectangle (attention de fariner généreusement le plan et le rouleau!!) ;
- On plie en trois le rectangle, on le retourne et on lui donne un quart de tour (de manière à ce que les 3 couches de pâte visibles soient vers vous) ;
- pour ensuite recommencer l'étape précédente deux fois de suite, en tout on fait "trois tours"(étaler, plier en 3, retourner)
- Après le 3ème tour on a retourné le pâton ;
- On l'abaisse de manière à lui donner la forme du moule (moule à tarte avec papier cuisson) ;
- On le place dans le moule, on raye la surface de traits pour former des losanges et on passe un pinceau de lait sur la surface ;
- On enfourne à 200degrés et on surveille pour obtenir un Kouign Amann doré foncé.

Idéalement servi chaud avec une bonne bolée de cidre ou de jus de pomme breton ;

Si vous avez décidé d'en faire plus pour congeler, cuisez moins les gâteaux(juste blonds) pour les faire caraméliser le jour où vous les dégusterez

Je joins des liens pour visualiser le tour de main et pour la variante qui permet de faire des kouigns amanns individuels et/ou en " marguerite" de feuilleté



<https://www.youtube.com/watch?>

<https://www.youtube.com/watch?>

Bonne dégustation à toutes et à tous !