

Kouign amann traditionnel



Niveau de difficulté	Expert
Coût	Bon marché
Temps de préparation	1 heure
Temps de cuisson	40 min
Temps de repos	1 heure

Pour **6** personnes

Ingrédients

Pour la pâte :
180 g Farine
15 cl d'eau
3 g Levure de boulanger
3 g Sel

Pour la garniture :
160 g Beurre
160 g Sucre en poudre
10 cl Lait

1 La pâte : Dans un récipient, mélangez le sel et la farine. Délayez la levure dans l'eau tiède, creusez un puits au centre de la farine et mélangez progressivement les ingrédients. Formez une boule de pâte souple et élastique. Laissez reposer et lever au moins une heure dans un endroit tiède.

2 Le feuilletage : Déposez la pâte sur le plan de travail fariné et aplatissez-la au rouleau en formant un grand disque. Faites de même avec le beurre en lui donnant une forme ronde puis déposez-le sur la pâte. Versez le sucre par-dessus. Pliez la pâte sur elle-même en enfermant la garniture. Aplatissez-la avec le rouleau, tournez-la d'un quart de tour. Répétez l'opération 4 fois pour obtenir un beau feuilletage.

3 Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6/7). Étalez la pâte au rouleau. Disposez-la dans un moule préalablement beurré. Badigeonnez le dessus de lait avec un pinceau. Enfourez et faites cuire 35 à 40 minutes.

4 Si vous préparez des petits kouign amann, roulez la pâte sur elle-même, réservez-la au frais une dizaine de minutes. Coupez-la en 12 tranches. Disposez-les dans des moules individuels beurrés. Enfourez et faites cuire 30 minutes.

