



Le Kouign Amann

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Le kouign-amann est une spécialité de Douarnenez en Bretagne. La traduction est pain doux au beurre

Ingrédients :

- 375 gr de farine T45
- 6 gr de sel fin
- 120 gr de lait demi-écrémé
- 120 gr d'eau
- 21 gr de levure
- 65 gr de beurre fondu
- 250 gr de beurre doux

Pour 8 personnes

Réalisation de la recette :

Mettre dans votre cuve du batteur **l'eau, le lait et le sel fin. Mélanger au fouet** pour bien faire dissoudre le sel fin. **Ajouter** la farine, le beurre fondu et la **levure de boulanger**. Pétrir à l'aide du **crochet du robot** jusqu'à obtenir une **boule ferme et homogène**. Laisser pousser pendant 50 minutes dans une **pièce tempérée**.



Au bout du temps écoulé, rompre la pâte en la pliant 4 à 5 fois sur elle. L'étaler légèrement sur une plaque, la couvrir d'un papier de cuisson et la laisser pousser 10 minutes. **Prendre le beurre et le battre pour le ramollir.** L'étaler sur un papier de cuisson en formant un carré de 20 cm de côté environ. Mettre au réfrigérateur pour le durcir légèrement.

Etaler votre pâte sur 20 cm de largeur et 40 cm de longueur. La disposer sur une plaque de cuisson enveloppé d'un film étirable ou de papier de cuisson. La réserver au réfrigérateur pendant 45 minutes.

Après le temps de repos pour votre pâte, la sortir du réfrigérateur et disposer votre **plaque de beurre**. Plier en deux pour recouvrir le beurre. Étaler votre pâte et la plier en trois (**tour simple**). Voir la vidéo pour plus d'explications. Il faut rabattre un côté **légèrement pour bien répartir** tout le beurre correctement sur toute la pâte. Laisser reposer votre pâte **pendant 20 minutes au réfrigérateur**. Puis au bout des 20 minutes, l'étaler. Saupoudrer de sucre en poudre et la plier en 4 (tour double). **Retour au réfrigérateur pendant 20 minutes.** Après ce temps de repos, sortir votre pâte et l'étaler. Saupoudrer de sucre en poudre et la retourner, puis saupoudrer à nouveau de sucre en poudre. **La plier en quatre et la remettre au réfrigérateur pendant 20 minutes.** Pendant ce temps, beurrer et sucrer des cercles inox de 5 cm de haut et de 8 cm de diamètre. Beurrer un papier de cuisson et le saupoudrer de sucre en poudre. Déposer vos cercles sur votre papier de cuisson, sur une plaque à pâtisserie. **Réserver.**





Étaler votre pâte après ce dernier temps de repos. **Saupoudrer d'un peu de sucre en poudre** et la rouler dans sa longueur. Il faut réaliser un boudin de 50 cm de longueur. **Couper des tronçons de 5 cm** (la hauteur des cercles inox). Les disposer dans les cercles inox. Les laisser pousser 30 minutes et les cuire au four 190 °C pendant 30 minutes. **Démouler les Kouign Amann** juste après cuisson. **Les laisser refroidir avant de se régaler.**

