



Gâteaux Kouign amann



6h35

TEMPS TOTAL

2h

PRÉPARATION

25 min

CUISSON

4h10

REPOS

493

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à pain

300 g **Farine**
6 g **Levure de boulanger**
180 g **Eau**
20 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Farine**

Ingrédients pour le tourage au beurre

240 g **Beurre**
1 **Farine**

Ingrédients pour le tourage au sucre

240 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la pâte à pain

- 1 Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole.
- 2 Diluer la levure sèche de boulanger dans l'eau (tiède).
- 3 Verser la farine dans un saladier, faire un puits, ajouter la levure diluée dans l'eau, le beurre fondu et le sel.
- 4 Mélanger avec une grande fourchette, puis basculer le pâton sur le plan de travail non fariné.
- 5 Travailler la pâte avec les deux mains pour la rendre homogène.
- 6 Même si elle est collante, ne pas ajouter de farine supplémentaire.
- 7 Pétrir pendant quelques instants (pas plus de 5 minutes pour limiter son élasticité). Former une boule.
- 8 Ajouter un voile de farine sur le pâton. Le mettre dans le saladier, couvrir avec un torchon et laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Étape 2

Tournage au beurre

- 1 Sortir le beurre 30 minutes avant la fin de levée de la pâte à pain.

- 2 Le malaxer ou le capturer entre deux feuilles de papier sulfurisé, puis le dimensionner en un rectangle de 20 cm par 18 cm.
- 3 Sortir la pâte à pain du réfrigérateur. Ajouter un peu de farine sur le plan de travail. Basculer le pâton, l'étaler en un rectangle de 60 cm par 20 cm (petite largeur face à vous).
- 4 Poser le beurre tempéré au centre, parallèlement à la largeur du rectangle de pâte.
- 5 Rabattre le bord supérieur du pâton dessus, puis le bord inférieur de façon à recouvrir totalement le beurre. L'ouverture du rectangle de pâte est alors placée en haut.
- 6 PREMIER TOUR : Tourner le rectangle de pâte (détrempe) d'un quart de tour (dans le sens des aiguilles du montre). L'ouverture du rectangle de pâte est alors placée à droite.
- 7 L'étaler de bas en haut pour obtenir un rectangle de 60 cm sur 20 cm. Rabattre le bord supérieur de la détrempe au 2/3, puis rabattre le bord inférieur par dessus.
- 8 S'assurer que la pâte ne colle pas au plan de travail, ajouter un peu de farine le cas échéant.
- 9 DEUXIEME TOUR : On procède la même façon que précédemment. Tourner la détrempe d'un quart de tour (dans le sens des aiguilles du montre).
- 10 L'étaler de bas en haut pour obtenir un rectangle de 60 cm sur 20 cm. Rabattre le bord supérieur de la détrempe au 2/3, puis rabattre le bord inférieur par dessus.
- 11 Disposer la détrempe dans un plat, la recouvrir de film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étape 3

Tournage au sucre

- 1 Sortir la détrempe du réfrigérateur.
- 2 Verser une grosse poignée de sucre en poudre sur le plan de travail.
- 3 TROISIEME TOUR : Poser la détrempe dessus, ouverture à droite. Appuyer légèrement avec le rouleau à pâtisserie pour incruster le sucre.
- 4 Etaler la pâte de bas en haut pour obtenir un rectangle de 60 cm sur 20 cm. Saupoudrer de sucre. Rabattre le bord supérieur de la détrempe au 2/3, puis rabattre le bord inférieur par dessus (ouverture en haut).
- 5 A chaque pliage, ajouter du sucre en poudre sur la surface de pâte. Travailler rapidement pour éviter que le sucre ne fonde et n'adhère au plan de travail.
- 6 Verser une grosse poignée de sucre en poudre sur le plan de travail.
- 7 QUATRIEME TOUR : Poser la détrempe dessus, la tourner d'un quart de tour (ouverture à droite). Appuyer légèrement avec le rouleau à pâtisserie pour incruster le sucre.
- 8 Etaler la pâte de bas en haut pour obtenir un rectangle

de 60 cm sur 20 cm. Saupoudrer de sucre. Rabattre le bord supérieur de la détrempe au 2/3, puis rabattre le bord inférieur par dessus.

Étape 4

Façonnage du kouignaman

- 1** Etaler la pâte de façon à former un carré de 30 cm par 30 cm. Penser à sucrer le plan de travail pour éviter que la pâte ne colle.
- 2** La diviser en 9 carrés.
- 3** Prendre un carré de pâte, rabattre les extrémités diagonalement opposées au centre et appuyer légèrement. Poser le feuilleté dans un moule à manquer, contre la paroi.
- 4** Procéder de la même façon avec les 8 carrés restants, le 8 ème étant placé au centre du moule. Ajouter le reste du sucre ayant servi au tourage.
- 5** Couvrir avec un torchon et faire lever pendant 1 heure à température ambiante.

Étape 5

Cuisson du kouignaman

- 1** 20 minutes avant la fin de levée, faire chauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2** Enfourner le kouignaman pendant 20 à 25 minutes.
- 3** Sortir le gâteau du four, patienter 10 minutes puis démouler délicatement sur une assiette.