



# Gâteaux Kouign amann



6h35 2h 25 min 4h10 493
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

#### Étape 1

Préparation de la pâte à pain

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

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 2

Tournage au beurre

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

- Le malaxer ou le capturer entre deux feuilles de papier sulfurisé, puis le dimensionner en un rectangle de 20 cm par 18 cm.
- 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).
- Poser le beurre tempéré au centre, parallèlement à la largeur du rectangle de pâte.
- 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.
- 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.
- 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.
- S'assurer que la pâte ne colle pas au plan de travail, ajouter un peu de farine le cas échéant.
- précédemment. Tourner la détrempe d'un quart de tour (dans le sens des aiguilles du montre).
- 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.
- Disposer la détrempe dans un plat, la recouvrir de film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.

#### Étape 3

Tournage au sucre

- Sortir la détrempe du réfrigérateur.
- Verser une grosse poignée de sucre en poudre sur le plan de travail.
- TROISIEME TOUR : Poser la détrempe dessus, ouverture à droite. Appuyer légèrement avec le rouleau à pâtisserie pour incruster le sucre.
- 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).
- 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.
- Verser une grosse poignée de sucre en poudre sur le plan de travail.
- 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

- 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.
- 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.
- 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.
- Couvrir avec un torchon et faire lever pendant 1 heure à température ambiante.

# Étape 5

Cuisson du kouignaman

- 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.
- Sortir le gâteau du four, patienter 10 minutes puis démouler délicatement sur une assiette.