

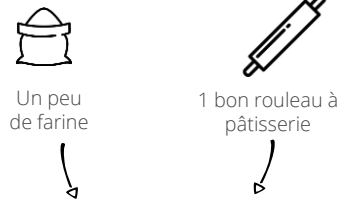
Le kouign amann

Pour 1 gâteau de 22 cm



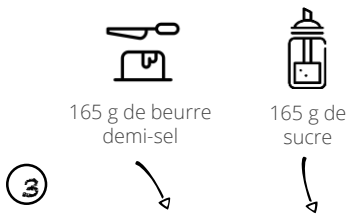
①

Dans un grand saladier (ou dans le bol d'un robot si vous en avez un), réalisez une pâte à pain : mettez-y la farine, puis la levure d'un côté, le sel de l'autre pour éviter que le sel ne « *bousille* » la levure. Ajoutez l'eau, et pétrissez pour obtenir une boule de pâte à pain.



②

Préchauffez le four à 180°C, et placez une feuille de papier cuisson dans votre moule. Sortez la pâte du saladier, et travaillez la un peu à la main pour qu'elle ne soit pas collante, et relativement souple. Farinez votre plan de travail, puis étalez la pâte en forme de rond avec le rouleau, en farinant en dessous pour que la pâte ne colle pas.



③

Frappez le beurre avec le rouleau pour former une galette. Placez cette galette au centre de la pâte à pain, puis ajoutez le sucre en une couche sur le beurre. « *Emmailotez comme un bébé* » en rabattant les côtés opposés, et en les faisant se chevaucher. Ajoutez un peu de farine sur le dessus, et retournez le tout.



④

Étalez la pâte dans la longueur, et pliez la en trois. Faites lui faire un quart de tour, puis retournez la. Ajoutez à nouveau un peu de farine, et recommencez : étalez, pliez en trois. S'il y a trop de farine, enlevez l'excédent avec la brosse.

⑤

Donnez un quart de tour à la pâte, et retournez la. Cette fois, étalez la en carré. Rabattez les coins vers le centre, et retournez (encore !) la pâte. Passez le rouleau, ou servez vous délicatement de vos doigts pour obtenir un rond de la taille de votre moule. Placez délicatement la pâte dans le moule en pressant légèrement avec vos phalanges si besoin, afin de ne pas percer la pâte.



⑥

Pour la finition, dorez avec du lait « sans le noyer », puis, avec le couteau, donnez des entailles (sans aller jusqu'au fond), pour que le kouign ne gonfle pas. Mettez-le au four pour au moins 40 minutes. Surveillez sa couleur : quand il est bien caramélisé, le kouign amann est prêt !