

Kouign-amann

Ingrédients :

- Farine
 - 1 kg
- Sel
 - 20 g
- Levure de boulanger
 - 40 g
- Eau tiède
 - 60 cl
- Beurre demi-sel
 - 800 g
- Sucre
 - 800 g

Préparation :

- Dans une grande bassine, mélanger 1 kg de farine, 20 g de sel, 40 g de levure, 60 cl d'eau tiède pour faire une pâte lisse. Laisser lever 1 h.
- Diviser la pâte en 4 pâtons. Étaler chaque pâton en rectangle.
- Déposer 200 g de beurre demi-sel très froid au centre de chaque pâton, saupoudrer chaque fois de 200 g de sucre.
- Replier en portefeuille, étaler la pâte, replier encore, recommencer 3 fois : ce sont les « tours » qui forment le feuilletage.
- Rouler chaque pâton, le placer en escargot dans un moule bien beurré et sucré.
- Laisser reposer 30 min. Enfourner 40 min à 200 °C, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée caramélisée.