

Kouign-amann



Ingrédients

- 180 g de farine
- 110 ml d'eau
- 3 g de sel
- 10 g de levure de boulanger
- 165 g de beurre
- 165 g de sucre
- Un peu de lait pour dorer le gâteau

Préparation

- 1 – Préparer une pâte à pain souple :
Faire un puits avec la farine. Dans celui-ci mettez l'eau et la levure pour faire un levain.
Ajouter le sel et pétrir.
- 2 – Etaler la pâte. Taper le beurre avec le poing. Le mettre sur la pâte ainsi que le sucre.
- 3 – « Emballer » la pâte 3 fois dans chaque sens.
- 4 – Faire une boule en roulant bien les 2 extrémités.
- 5 – Aplatir. Poser dans un moule chemisé de papier sulfurisé. Recouvrir de lait au pinceau.
Faire des croisillons avant de mettre au four pour 40 mn à 180 °.

Kalon Vat !!

