



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager ...

KOUIGN-AMANN(Recette modifiée)

Tout d'abord, j'ai utilisé de la farine bise pour changer un peu le goût de base, qu'il soit un peu plus rustique et ensuite pour la forme, j'ai donc réalisé 6 mini "Kouign Amann" pliés à la façon d'un pain au chocolat.



Ingrédients:

Pour la détrempe:

- 300 g de Farine "bise "de blé ou type 55
- 1 sachet de levure hyperactive
- 180 ml d'eau

Pour la garniture :

- 250 g de beurre salé (absolument)
- 250g de sucre fin

La veille pour la détrempe en MAP:

Mettre l'eau , la farine et la levure dans la MAP, choisissez le programme pâte. Après la fin du cycle, laisser reposer la pâte une nuit au réfrigérateur, jusqu'au lendemain. (Possibilité de la faire à la main bien entendu ou au robot pétrisseur ou encore au TM31)



- Préchauffer le four sur Th 7 ou 220°C.

Photo n°1:

- fariner le plan de travail, y étendre la pâte à la main sur environ 2 cm d'épaisseur. Couper en six parts égales.

Photo n°2:

- étaler à nouveau et tartiner de beurre et saupoudrer de sucre toute la surface. Ramener les bords de la pâte pour enfermer le tout comme pour un pain au chocolat(2 fois).

Photo n° 3 et 4 :

- tartiner à nouveau la pâte de beurre et poser dans un moule, saupoudrer à nouveau de sucre. Enfournier mais à mi-cuisson, quand la levée ne craint plus rien, à l'aide d'une poire à jus de cuisson, arroser les petits pains avec le beurre qui a fondu. Poursuivre la cuisson.
Ne pas oublier de glisser sur la sole du four un bol rempli d'eau. Faire cuire 20 min. L'eau dans le four créera une chaleur humide, ce qui donnera un Kouign-Amann moelleux à souhait.

On peut le faire également avec une pâte à pain achetée toute prête quand on est pressé ou qu'on n'aime pas faire de pâte levée.