



Pour 6 personnes :

10 g de levure fraîche de boulanger (diviser la quantité par 3 si vous utilisez de la levure sèche)

100 ml d'eau tiède

220 g de farine + environ 30 g pour le plan de travail

1/2 c. à café de sel

150 g de beurre salé + 20 g pour beurrer le moule à température ambiante

150 g de sucre

Émietter la levure dans l'eau tiède.

Dans le bol du batteur sur socle, mélanger la farine et le sel.

Creuser un puits au centre et verser l'eau et la levure.

Pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne souple et légèrement élastique.

Couvrir le bol d'un film alimentaire et laisser lever 2 heures à température ambiante.

Verser la pâte sur un plan de travail fariné et donnez-lui une forme rectangulaire à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Étaler 1/4 du beurre sur la pâte à l'aide d'un pinceau (et des doigts) et saupoudrez généreusement de sucre. Repliez la pâte en 3.

Étaler de nouveau la pâte au rouleau à pâtisserie, toujours en lui donnant une forme rectangulaire (si le beurre s'échappe un peu, ce n'est pas grave).

Étaler un autre 1/4 de beurre sur la pâte à l'aide d'un pinceau et des doigts, et saupoudrer de sucre, généreusement, comme précédemment.

Repliez de nouveau la pâte en 3.

Enveloppez votre pâte dans du film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur 20 minutes.

Beurrer un moule à gâteau de 22 ou 24 cm de diamètre.

Sortir la pâte du réfrigérateur, étaler de nouveau en rectangle et étaler dessus, un autre 1/4 de beurre sur la pâte à l'aide d'un pinceau et des doigts, et saupoudrer de sucre.

Replier la pâte en deux et rabattre les coins pour lui donner la forme de votre moule.

Déposez-la dedans et répartir le dernier 1/4 de beurre en petits morceaux et saupoudrer avec le restant de sucre.

Enfourner le kouign amann dans un four préchauffé à 400 F (200 C) et cuire pendant 30 minutes. Il doit être bien doré.

Pendant la cuisson, le gâteau v rendre du beurre. Vous pouvez arroser le gâteau avec ce beurre au fur et à mesure pour l'imbiber.

Lorsqu'il est cuit, sortez-le du four et laissez-le reposer 10 minutes avant de le démouler sur un plat.

Servir le kouign amann tiède ou chaud, accompagné d'un verre de cidre.