

Kouïgn amann, *de Philippe Conticini*



-Shopping : pour 12 ou 13 bâtons de 30 cm environ)

- 500g de farine (moitié 45 et 55 pour moi)
- 16g de sel (voir la remarque sur le beurre)
- 20g de beurre très mou
- 5g de levure boulangère sèche
- 250 g d'eau

- 405g de beurre sorti au moins 1 heure à l'avance
- 250g de sucre + saupoudrage final

-In process :

- Avant de commencer, sortez le beurre du réfrigérateur 60 minutes à l'avance afin qu'il soit à température ambiante. Sinon, un petit passage au micro-ondes

- Dans le bol du robot, mélanger au crochet la farine, le sel et le beurre coupé en petits morceaux pendant 2mn.
- Puis ajouter la levure délayée dans l'eau et continuer à pétrir 5mn. (moi, j'ai mis la levure sèche avec l'eau sans la délayer), jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.
Si vous n'avez pas de robot, verser la farine à même le plan de travail, y creuser un puits et verser le sel, le beurre, la levure délayée dans l'eau. Pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple.

- Recouvrir la pâte d'un film alimentaire et laisser pousser à température ambiante pendant 30mn (la pâte va gonfler et doubler de volume). (45 pour moi)
- Au bout de 30 minutes, placez votre pâte sur un plan de travail fariné et redonnez lui sa forme initiale de boule, en la malaxant légèrement à la main.
- Mettez cette boule sur une feuille de papier sulfurisée, en la recouvrant de film alimentaire, puis placez-la au congélateur (pour stopper l'action de la levure) pendant 30 minutes.

- Sortez la pâte du congélateur et étalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie de façon à obtenir un rectangle de 45x25cm.
- Enveloppez-le d'un film alimentaire, puis placez-le au congélateur pendant 30 minutes afin que la pâte soit bien froide et très ferme.
- Battez le beurre pommade entre deux feuilles de papier sulfurisées à l'aide d'un rouleau à pâtisserie si besoin, puis étalez-le uniformément jusqu'à ce qu'il prenne la forme d'un rectangle de 20x25 cm et de 0,5 à 1cm d'épaisseur. (En gros, vérifiez qu'il fasse la même hauteur que la pâte et qu'il puisse être recouvert par les parties latérales de la pâte)

On recherche un vrai contraste de températures entre la pâte froide et le beurre pommade afin qu'aucun des deux ne se mélange.

- Déposez le rectangle de beurre intérieur, au milieu du rectangle de pâte, puis réalisez le premier tour en repliant, bord à bord, chaque extrémité de pâte, vers le centre du beurre, sans les superposer. Si j'ai des parties qui se superposent, je les coupe et je mets les chutes là où il manque de la pâte.
- Étalez au rouleau à pâtisserie afin d'obtenir une bande d'environ 70cm de longueur.
- Repliez-le tout de nouveau, en superposant, la pâte par tiers, à la manière d'un portefeuille.
- Faites alors pivoter l'ensemble d'un quart de tour, puis étalez de nouveau jusqu'à l'obtention d'une nouvelle bande de 70cm de longueur.
- Procédez à un second tour à l'identique du premier.
- Enveloppez la pâte avec du film et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- Réalisez ensuite un troisième et ultime tour.
- Remplacez la pâte dans du film alimentaire et laissez-la reposer 1h au frigo.

- Sortir la pâte du frigo et étaler à nouveau la pâte en un rectangle 3 fois plus long que sa largeur.
- Saupoudrer de sucre, faire pénétrer le sucre à l'aide de votre rouleau (à chaque passage).
- Rabattre à nouveau en portefeuille, 1/3 de pâte au centre, recouvrir de sucre le 1/3 du milieu puis rabattre l'autre tiers au milieu.
- Faire 1/4 de tour, et étaler la pâte à nouveau en un rectangle 3 fois plus long que sa largeur.
- Saupoudrer de sucre toute la surface de la pâte et faire pénétrer le sucre à l'aide du rouleau.
- Rabattre à nouveau 1/3 de pâte au centre, recouvrir de sucre et rabattre l'autre 1/3 de pâte. Filmer et réserver au frigo 30mn.
- Étaler la pâte en un rectangle de 5 mm d'épaisseur environ, et de largeur celle de votre plaque (30 cm environ pour moi).
- Beurrer et sucrer une grande feuille de papier sulfurisé, 2 fois plus longues que la longueur de la plaque.
- Avec une roulette à pizza, découper des bandes de 4 à 5 cm de large, et inciser au milieu... mais SANS aller jusqu'au bout. Vous laissez 0.5 à 1 cm de chaque côté.
- Réalisez des torsades, posez-les sur la feuille, puis pliez-la enfin de réaliser des gouttières.

- Laissez pousser 30 min à température ambiante (comme j'avais deux plaques, j'en ai laissé une 30 min au frigo, puis je l'ai laissé 30 min à l'ext).
- Saupoudrer une dernière fois de sucre.
- Enfourner à four chaud 175° pendant 20 min (45 min environ à 185 pour moi).

