



MINIS KOUIGN-AMANNS



Pour une trentaine de minis kouign-amann

La pâte levée feuilletée : 275g de farine T55, 10g de beurre fondu, 225g de beurre de tourage, 5g de levure biologique, 140g d'eau minérale, 7g de fleur de sel de Guérande, 175g de sucre en poudre. Malaxer rapidement la farine tamisée, le beurre fondu, la levure diluée dans l'eau minérale et la fleur de sel. Laisser reposer cette détrempe 30 min au réfrigérateur. Tapoter les 225g de beurre et former un carré. Étaler la pâte en rectangle sur le plan de travail comme la détrempe de la pâte feuilletée classique, poser le beurre au centre et rabattre la pâte dessus un peu comme une enveloppe. Réserver 20min au réfrigérateur. Étaler à nouveau la pâte en un long rectangle et donner un tour simple. Remettre une bonne heure au réfrigérateur. Étaler à nouveau la pâte, plier sur le côté, en un long rectangle, la saupoudrer avec le sucre en tapotant pour le faire pénétrer et donner à nouveau un tour simple. Réserver 30 min au réfrigérateur. Abaisser la pâte sur 4mm d'épaisseur et couper des carrés. Réserver à nouveau une bonne 1/2 heure au réfrigérateur pour éviter la rétractation à la cuisson.

La finition : QS de beurre fondu et de sucre pour les empreintes.

Beurrer et sucrer les empreintes, même si elles sont en silicone, rabattre les côtés des carrés vers le centre et les poser dans les empreintes, côté plié au fond. Laisser pousser la pâte pendant 1 heure 30 à 28° environ. Enfourner dans le four préchauffé 170/180° chaleur tournante en saupoudrant éventuellement les minis kouign-amanns d'un peu de sucre, c'est facultatif. Cuire 30/40min environ, à adapter en fonction de votre four.