

# TITRE : Kouign-Amann Super Beurré à la Bretonne



## Description

Notre Kouign-Amann Super Beurré à la Bretonne est une version indulgente du traditionnel gâteau breton. Il est incroyablement riche, avec une pâte feuilletée croustillante et caramélisée à l'extérieur et doux et beurré à l'intérieur. C'est le dessert ultime pour les amoureux du beurre.

## Ingrédients

INGRÉDIENTS :

- 500 g de farine
- 20 g de levure de boulanger
- 2 cuillères à café de sel
- 250 ml d'eau tiède
- 500 g de beurre demi-sel
- 350 g de sucre en poudre
- Un peu de beurre pour le moule

## Instructions

1. Commencez par diluer la levure dans l'eau tiède.
2. Mélangez la farine et le sel dans un grand saladier. Formez un puits au centre et versez la levure diluée.
3. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène et assez souple. Pour ce faire, vous pouvez utiliser vos mains ou un robot pâtissier. Laissez reposer cette pâte à température ambiante pendant 1 à 2 heures.
4. Pendant ce temps, sortez le beurre du réfrigérateur et laissez-le ramollir légèrement. Roulez-le dans le sucre en poudre jusqu'à ce qu'il soit complètement enrobé.
5. Une fois que la pâte a reposé, étalez-la sur un plan de travail fariné en un large rectangle. Placez le beurre sucré au centre et repliez la pâte en trois pour l'envelopper.
6. Étalez de nouveau la pâte en un grand rectangle, puis repliez-la en trois. Répétez cette étape au moins trois fois, en laissant reposer la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes entre chaque tour pour que le beurre reste froid et ne fonde pas.
7. Préchauffez votre four à 180°C.
8. Beurrez généreusement un moule à gâteau. Déposez votre pâte dans le moule et laissez-la reposer pendant environ 30 minutes.
9. Enfournez pendant environ 45 minutes, ou jusqu'à ce que le kouign-amann soit doré et caramélisé.

**ESSENTIEL:** Surveillez constamment pendant la cuisson, car le beurre et le sucre peuvent brûler rapidement.