Kouign Aman



Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Agua: 550 c.c.
Harina 000: 550 Gramos
Mantequilla pomada: 200 Gramos
Sal: 20 Gramos
Azucar: 600 Gramos
Levadura fresca: 20 Gramos
Mantequilla: 700 Gramos

Preparación de la Receta

- Trabajar en batidora con gancho amasador una masa con harinas, sal, *levadura*, agua y *mantequilla* pomada hasta tener una masa lisa
- Llevar 1 hora a nevera.
- Estirar la masa con forma cuadrada
- Colocar la *mantequilla* (700g) en el centro, cerrar los bordes y dar 2 vueltas simples, espolvoreando con la mitad del azúcar (aprox 300g) llevar 30 min a la heladera 1 hora y dar nuevamente 2 vueltas con el resto del azúcar.
- Estirar de 1cm de altura, cortar los cuadrados de 9cm de cada costado y doblar las esquinas sobre el centro.
- Colocarlos en aros de 8cm de diámetro
- Levar hasta duplicar.
- Cocinar en horno a 180ºc durante 25 min.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/kouign-aman