

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



Kouign amann

12 Stück

Zutaten:

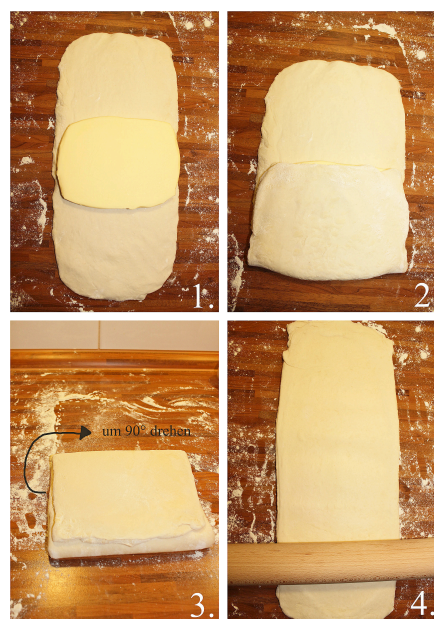
- 275 g Mehl (405)
- 5 g Salz (ca. gehäufter 1 Teel.)
- 10 g weiche Butter
- 165 ml lauwarmes Wasser
- 5 g frische Hefe
- 225 g kalte Butter
- 225 g Zucker

Mehl in eine große Schüssel sieben und mit dem Salz vermengen. 10 g weiche Butter zum Mehl geben und mit den Fingern verreiben. Die Hefe in 165 ml lauwarmem Wasser auflösen und zur Mehlmischung geben. Mit der Küchenmaschine oder den Knethaken des Handmixers ca. 6-8

Minuten zu einem glatten, elastischen Teig verarbeiten. Diesen dann eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

225g kalte Butter zwischen zwei Lagen Backpapier zu einem Ziegel von einer Größe von ca. 15 x 20 cm ausrollen. Da die Butter ja relativ kalt und hart ist geht das am besten, wenn man 3-4 mal beherzt mit dem Nudelholz draufschlägt und dann erst ausrollt.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen (ca. 20 x 50 cm). Den Butterziegel in die Mitte legen (1.) und den Teig von beiden Seiten darüber falten (2.), so dass drei Teigschichten entstehen (3.) Jetzt dreht ihr den Teig um 90° (die ‚offene‘ Seite zeigt zu euch hin), rollt ihn abermals rechteckig aus (4.) und faltet ihn wieder. Die gleiche Prozedur noch zwei Mal wiederholen. Danach wickelt ihr den gefalteten Teig in Frischhaltefolie und legt ihn abermals eine Stunde in den Kühlschrank.



Nach der Ruhezeit heizt ihr den Backofen auf 180 Grad auf. Die Arbeitsfläche nun mit Zucker bestreuen und den Teig abermals wie oben beschrieben ausrollen, falten und wieder ausrollen und falten, dabei die Teigoberfläche gut mit Zucker bestreuen. Danach den Teig auf eine Größe von ca. 40 x 30 cm ausrollen. Aus dieser Fläche, am besten mithilfe eines Pizzaschneiders, 12 Quadrate mit einer Größe von 9 x 9 cm ausschneiden.

Ein Häufchen Zucker auf die Arbeitsfläche streuen und ein Teigquadrat darauf legen. Die 4 Ecken jeweils zur Mitte hin falten und fest andrücken. Die nun entstandenen 4 Ecken wiederum zur Mitte hin falten und andrücken. Die Teiglinge mit Zucker bestreuen und entweder in eine Muffinform legen oder in Tarteletteringe oder -formen, die auf ein mit Backpapier belegte Backblech gestellt werden.

Im Backofen ca. 20 -25 Minuten knusprig braun backen. Der Zucker muss richtig karamellisiert sein. Die Kouign Amann anschließend auf einem Rost abkühlen lassen, damit sie rundherum schön knusprig bleiben.

Die ungebackenen Teiglinge lassen sich übrigens sehr gut einfrieren! :-)) Sie können dann gefroren in den Backofen gegeben werden. Die Backzeit verlängert sich dann natürlich entsprechend.

Quelle: Patisserie von William & Suzue Curley