



las buenas recetas de Marithé

Kouign-Amann de fanch

SIN HUEVO

Para 6 a 8 personas

Preparación : 15 mn - Reposo de la masa : 1 hora - Cocción : 20 mn

INGREDIENTES

- 300 g de harina de trigo,
- 15 g de levadura de panadero fresca,
- 1 vaso (18 cl) de agua tibia (1 cuch. sobera = 2 cl),
- 250 g de mantequilla sin sal de excelente calidad, reblandecida,
- 250 g de azúcar,
- 1 cucharada de café rasa de sal.

INSTRUCCIONES

- Fragmentar la levadura en agua tibia y dejar levantar 10 mn, luego agregarla a la harina y agregar la sal.
- Mezclar y batir esta masa manualmente por 5 a 10 mn. Cubrir con un paño y dejar levantar por 1 hora en un ambiente tibio, hasta que doble su volumen.
- Precalentar el horno, con termostato 7 o 220°.
- Enharinar la mesa de trabajo y extender la masa a mano hasta 2 cm de grosor. Poner 200 g de mantequilla y 200 g de azúcar al centro y doblar los bordes para encerrarlo todo.
- Colocar entonces en un molde de pastel (de preferencia de porcelana para horno) y doblar nuevamente los bordes de la masa, apoyando los puños sobre la parte central. Se obtiene así un pequeño declive al centro de la masa.
- Reblandecer 50 g de mantequilla hasta que esté casi derretida y dejarla caer sobre la masa. Espolvorear 50 g de azúcar y colocar al horno sobre la rejilla.
- Colocar la grasera por debajo, llena de agua. Cocer por 20 mn.
- El agua en el horno creará un calor húmedo, lo que dará un Kouign-Amann blando.

Recetas de
Marie-Thérèse ROTH



Service de
Médecine Interne,
Immunologie Clinique
et Allergologie
Hôpital Central
29, Av. de Lattre de Tassigny
54035 NANCY Cedex