

Kouign Amann au maïs
Pour environ 32 Kouign Amann



1. **INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE**

500 g de farine élaborée Maisano 50% Agrano
500 g de farine T55
OU
1000 g de farine élaborée Mexicain 100% Agrano

500 g d'eau
40 g de levure
600 g de beurre demi-sel ou beurre doux pour le tourage
750 g de sucre pour le tourage

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
T° de la pâte : 24-26°C.

Pointage bac : 20 min.

Tourage : Etaler la pâte et la stocker 30 min au froid négatif avec le beurre.

Donner un tour simple en enchâssant le beurre et 1/3 du sucre. Passer au froid négatif 15 min.

Réaliser le 2ème tour en ajoutant 1/3 du sucre. Passer au froid négatif 15 min.

Donner le dernier tour avec le 1/3 du sucre restant.

Façonnage : Laminer la pâte comme pour un pain aux raisins puis rouler. Coupez des tranches d'environ 90 g puis les placer dans des moules adaptés dont le fond aura été préalablement saupoudré de sucre semoule.

Apprêt : 30-40 min.

Cuisson à 200°C : 20 min.