

Kouign amann Bretonischer Butterkuchen

 lapaticesse.com/kouign-amann-bretonischer-butterkuchen-rezept/216

Claudia

6. November 2014



Enthält Werbelinks*

Wer jemals in der Bretagne war, wird den Kouign amann kennen. Auf Märkten und Festen gibt es immer irgendwo einen Stand, welcher den bretonischen Butterkuchen frisch gebacken verkauft. Um den Händler, Boulanger oder Pâtissier zu finden, muss man nur dem Duft nach Butter und Karamell folgen. Aber natürlich findet man ihn auch in den örtlichen Bäckereien und beim Patissier. Aber auch abgepackt in den Supermärkten und auch tiefgekühlt ist er erhältlich. Im Restaurant oder Café wird er auch gerne noch mit einer Kugel sahnigem Vanilleeis serviert. In der Bretagne kommt man am Kouign amann einfach nicht vorbei.

Woraus besteht das Rezept für Kouign amann?

Dieser reichhaltige Kuchen wird seit 1860 in Douarnenez gebacken und besteht aus einem Brotteig *pâte à pain*, wird ähnlich wie ein Blätterteig *pâte feuilletée* gefaltet und nicht sparsam mit Salzbutter und Zucker gefüllt. Damals war Mehl knapp, aber es gab reichlich Butter und Zucker. Also wurde kurzerhand so viel Butter und Zucker dem Rezept zugegeben, wie das Mehl gerade noch zu binden vermochte. Dies hat sich bei diesem Klassiker bis heute nicht geändert. Deshalb bildet sich beim Backen am Rand des Kouign amann und in der Kruste herrliches Salzkaramell.

Was bedeutet Kouign amann?

In der bretonischen Sprache steht *kouign* für Kuchen und *amann* für Butter. Ganz einfach also, ein reichhaltiger Butterkuchen.

Was ist im Rezept für Kouign amann zu beachten?

Schritt für Schritt zeige ich euch in diesem Originalrezept aus der Hafenstadt Douarnenez wie der Kouign amann auf traditionelle Weise hergestellt, bzw. der Teig gefaltet wird.

Alles andere sind moderne Interpretationen. Wichtig ist beim Backen, dass er ausreichend bräunt, es muss sich wirklich Karamel bilden, also nicht zu hell backen, damit der knusprige Überzug aus karamellisiertem Zucker entsteht.

Einen weiteren Vorteil hat der Kouign amann noch. Wer sich einmal an Blätterteig und Brotteig versuchen möchte, der hat hier eine wunderbare Gelegenheit sich beiden anzunähern, ohne dass wirklich etwas schief gehen kann.

Tipp:

Für alle Bretagne-Liebhaber habe ich noch mehr Rezepte.

Die unverzichtbare Crème de caramel au beurre salé und einen wunderbaren Far breton aux pruneaux mit Beurre noisette.

Rezept für Kouign amann – Bretonischer Butterkuchen aus Douarnenez



Zutaten für eine runde Backform (22-24 cm)

Wichtige Backutensilien

Runde geschlossenen Backform (22-24 cm)

Langes Rollholz 50 cm*

Pâte à pain

250 g Mehl Type 550

160 g Wasser

4 g Salz

5 g frische Hefe

Garniture

200 g Zucker

200 g Butter leicht gesalzen, *beurre demi-sel*

2 El. Milch

Zubereitung

Schritt 1

Aus dem Mehl, Salz, Wasser und der Hefe einen elastischen Teig kneten. Zu einer Kugel formen (1) und 60 Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 20-23°C gehen lassen.

Schritt 2

Den Teig einmal in alle Richtungen leicht auseinander ziehen und zur Mitte hin übereinander falten (2). Noch einmal wiederholen (3) und wieder zur Kugel formen. 60 Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.



Schritt 3

Ofen auf 200°C vorheizen.

Teig rund ausrollen (5). Mit dem Rollholz die kalte Butter rund und flach schlagen. Butter auf den Teig legen (6) und den gesamten Zucker auf der Butter verteilen (7).



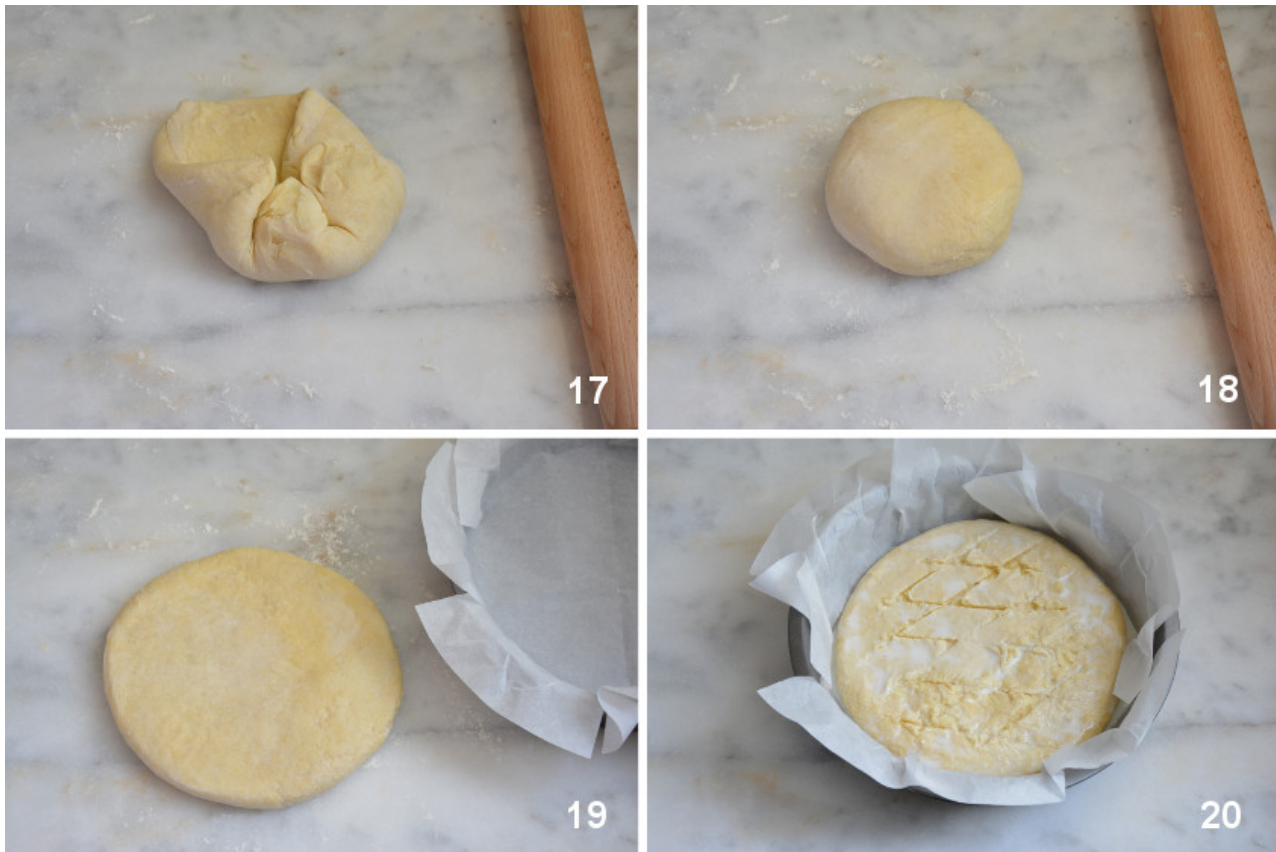
Schritt 4

Teig mit der Butter und dem Zucker, von beiden Seiten über die Mitte falten (8). Leicht mit dem Rollholz an beiden Enden auf den Teig schlagen (9), um die Enden zu versiegeln. Auf dem Rest des Teiges wiederholen. Danach die (offenen) Enden wieder über die Mitte falten (10). Mit dem Rollholz den Teig etwas anklopfen (11) und Quadratisch ausrollen. Das Ganze wiederholen (13-16).



Schritt 5

Nach und nach, den äußeren Rand des Teiges zur Mitte hin falten und festdrücken (17), bis eine Kugel entstanden ist. Den Teig umdrehen (18) und rund auf die Größe der Form ausrollen (19).



Schritt 6

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben. 2 El. Milch über dem Teig verteilen und rautenförmig mit einem Messer einritzen (20).

Schritt 7

Bei 200°C für 35-40 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Falls der kouign amann zu schnell bräunt, mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken. Stark karamellisierte Stellen sind normal und auch erwünscht. Nach dem Backen in der Form 5 Minuten abkühlen lassen, bis das Karamell etwas fester geworden ist. Danach aus der Form heben und gerne noch leicht warm, mit etwas Vanilleeis servieren.

Rezepttipp: Wenn keine beurre demi sel zu bekommen ist, gibt es zwei Möglichkeiten, sie für das Rezept selbst herzustellen. *Beurre demi-sel* enthält 0,5-3 % Salz. In den meisten Produkten sind 2% Salz enthalten und so kann es leicht ausgerechnet und der Butter zugegeben werden. Entweder knetet ihr die entsprechende Menge Salz unter die Butter oder ihr streut das Salz gleichmäßig auf die Butterplatte, bevor ihr den Zucker darauf gebt.

La vie est belle

Eure

Claudia

* Mit einem Stern gekennzeichnete Affiliate-Links sind Produktempfehlungen von mir und keine bezahlte Werbung. Ich bin mit ein paar Prozent am Verkauf dieser Produkte beteiligt. Der Preis für euch bleibt aber gleich.

