

Kouign Amann - puter kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **1 šoljavode** na sobnoj temperaturi
- **2 kašicice** aktivnog kvasca
- **2,75 šoljice** brašna
- **450 g** salnog putera
- **1,5 šolja** šecera

Priprema

Priprema: Umesimo testo: Pomešamo vodu i kvasac u ciniji ispod miksera i ostavimo ga da nadoe. Dodamo 2,1/2 šolje brašna, 1/4 sacuvamo za kasnije. Pomešamo varjacom da se sastojci sjedine. Mesimo testo mikserom sa prikljuckom za testo. Na niskoj brzini miksamo testo 3 do 4 minuta. Ako vam se testo još lepi za strane cinije, dodajte po malo brašna dok bude sasvim sjedinjeno i glatko. Obrnuto ako vam je testo presuvo dodajte malo vode.

Ostavimo testo da se udupla. Pokrijemo ciniju i ostavimo na suvom topлом mestu. Obično oko 1 sat.

Hladimo testo: Kada se testo uduplalo stavimo ga u frižider, najmanje 30 minuta, a moguce je i preko noci. Hladjenje testa je neophodno da bi se testo lakše razvijalo i da se puter ne bi topio.

Priprema putera: Kada je testo spremno, onda pripremamo puter. Omekšamo ga da bi se lakše spajao sa testom kad rolujemo. Sipamo brašno ne njega, da se ne bi lepilo za testo previše. Razvijamo testo. Na nabranjanoj

radnoj površini razvijemo testo u pravougaonik 15x30 cm.

Spajamo puter i testo. Izvadimo puter iz frižidera i stavimo ga na sredinu testa. Polovinom testa prekrijemo puter pa drugom polovinom zatvorimo. Ponovo rolamo pa preklopimo na tri dela. Okrenemo testo dva puta sa svake strane rolamo, pa ostavimo u frižideru pola sata, ponovimo ceo proces rolanja kao gore još jednom. Ako vam u ovom delu puter beži iz testa pospite malo brašna. Ako vam je u kuhinji jako toplo i puter pocne da se zagreva, najbolje je vratiti testo u frižider, na kratko. Otvorimo testo izrolamo opet u pravougaonik po gornjoj meri, pa sad 1/3 zatvorimo kao na koferti. Ostavimo testo u frižideru 30 minuta. Premestimo ga na papir za pecenje pa u frižider. Ne duže jer ce vam se puter mrviti kad budete ponovo rolali.

Poslednji put izvadimo testo iz frižidera i stavimo na nabrašnanu radnu površinu. Rolamo nekoliko puta i pospemo šecerom. 3/4 šolje. Zaklopimo testo kao gore savijajuci ga kao za koferat. Sa ovim smo zavšili pripremu testa. stavimo testo na papir za pecenje, pokrijemo plasticnom folijom i ostavimo u frižideru 30 minuta.

Pripremimo mafinarnik, koji smo dobro namastili. Izrolamo testo na radnoj površini koju smo prethodno posuli šecerom. Pospemo i testo sa malo šecera, razvijemo testo 20 cm široko i 60 cm dugacko, a oko 1 cm debljine.

Sada pravimo. Rasecemo dve trake dužinom oko 10 cm širinem, a 60 cm dužine. Svaku traku nasecemo u kvadrat oko 10 cm, dobijemo 12 kvadrata.

Dobro svaki kvadrat pritisnemo u mafinarnik. Svaki ugao na kvadratu savijamo ka centru. Pokrijemo mafinarnik i ostavimo da stoji oko 30 minuta da se testo nadigne.

Predgrejemo rernu na 200°C. Predgrejemo oko 20 minuta. Žicu stavimo u sredinu rerne. Stavimo mafinarnik u rernu i odmah smanjimo temperaturu na 175°C. Pecemo 40 minuta, i na pola vremena okrenemo mafinarnik. Vaše testo je peceno kad jako porumeni i krajevi skoro izgledaju da su izgoreli.

Vaš kolac ce biti najukusniji ako ga servirate kad je dovoljno ohladjen, da vas ne izgori kad zagrizete.

Savet

Moj prvi kouign amann sam jela na seljakoj pijaci u Aucklandu..i iako je od tada prošlo ve nekoliko godina, ja ga imam na listi da ga napravim, seajui se divnog mekog hrskavog karamelastog testa u ustima, uvek se nešto proguralo ispred. Sanjala sam o tome kako u Bretanji odakle potie ovaj slatki hleb jedem na nekoj sunanoj terasi u prirodi, dok se lelulaju suncokreti. Ovaj post nije o poeziji ali i ovakava poslastica zaslužuje takve rei. Ne kaže se uzalud kad nešto pojedete, a bude vam preukusno: Istopio sam se Pin i Iako je relativno lako napraviti, nije ni približno lako kao npr. braunsi. Ali ako imate strpljenja kola e vas nagraditi. Osim toga recept vam e se možda uiniti dugaak, zato što sam ga baš detaljno pisala. U suštini kouign amann su slini kroasanima i lisnatom testu. itava umetnost je stvoriti, razvijanjem i dodavanjem putera opet i ponovo što više slojeva lisnatog testa. Znai samo napred strpljivo. Ostavite testu dovoljno vremena da naraste i hladite puter izmeu svakog dodavanja u testo. Naroito takav puter ima kljunu ulogu u uspešnom testu. Možete ovo i rasporediti na nekoliko dana ako ne želite da na tome radite celo poslepodne. Napravite testo i ostavite do sledeeg dana u frižideru. Ako samo i

posumnjate dok pravite testo da je puter zgrejan, vratite testo u frižider Puter: Pospete malo brašna po njemu kad ga stavite na testo da vam se ne lepi za oklagiju. Zamotavanje testa: U toku pripreme zamotavate testo etiri puta. Gore sam ve spomenula ako osetite da se puter zgreva, vratite testo u frižider da se ohladi, pa nastavite. Mafinarnik ili mali okrugli plehii. Plehii su tradicionalni bolji, jer dobijete bolju koru odozdo, ali ako kao ja i verujem veina nemate, onda koristite dobar starii mafinarnik. Dole sam još da možete i u veoj tepsiji praviti jedan veliki komad. Ako pravite jedan vei Kouign Amann. itav postupak je isti, samo što koristite veu okruglu tepsiju da ga peete. Varijacije na temu ime možete još puniti testo. Komadi okolade, džem, voe. Takoe u šeer koji koristite možete dodati cimet.