

## *Kouign Amann - puter kolac*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 šolj**avode na sobnoj temperaturi
- **2 kaš**iciceaktivnog kvasca
- **2,75 šolj**icebrašna
- **450 g**salnog putera
- **1,5 šolj**ašecera

### **Priprema**

Priprema: Umesimo testo: Pomešamo vodu i kvasac u ciniji ispod miksera i ostavimo ga da nado?e. Dodamo 2,1/2 šolje brašna, 1/4 sacuvamo za kasnije. Promešamo 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 toplom mestu. Obicno oko 1 sat.

Hladimo testo: Kada se testo uduplalo stavimo ga u frižider, najmanje 30 minuta, a moguće 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 lepio za testo previše. Razvijamo testo. Na nabrašnjanoj

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 pečenje 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 šećerom. 3/4 šolje. Zaklopimo testo kao gore savijajući ga kao za koferat. Sa ovim smo zavšili pripremu testa. stavimo testo na papir za pečenje, pokrijemo plasticnom folijom i ostavimo u frižideru 30 minuta.

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

Sada pravimo. Rasecemo dve trake dužinom oko 10 cm širinom, 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 pečeno 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 selja?koj pijaci u Aucklandu..i iako je od tada prošlo ve? nekoliko godina, ja ga imam na listi da ga napravim, se?aju?i se divnog mekog hrskavog karamelastog testa u ustima, uvek se nešto proguralo ispred. Sanjala sam o tome kako u Bretanji odakle poti?e ovaj slatki hleb jedem na nekoj sun?anoj terasi u prirodi, dok se lekulaju suncokreti. Ovaj post nije o poeziji ali i ovakava poslastica zaslužuje takve re?i. 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 u?initi duga?ak, zato što sam ga baš detaljno pisala. U suštini kouign amann su sli?ni kroasanima i lisnatom testu. ?itava umetnost je stvoriti, razvijanjem i dodavanjem putera opet i ponovo što više slojeva lisnatog testa. Zna?i samo napred strpljivo. Ostavite testu dovoljno vremena da naraste i hladite puter izme?u svakog dodavanja u testo. Naro?ito takav puter ima klju?nu 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

sledećeg dana u frižideru. Ako samo i posumnjate dok pravite testo da je puter zagrejan, 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 četiri puta. Gore sam već spomenula ako osetite da se puter zagreva, vratite testo u frižider da se ohladi, pa nastavite. Mafinarnik ili mali okrugli plehčići. Plehčići su tradicionalni bolji, jer dobijete bolju koru odozdo, ali ako kao ja i verujem većina nemate, onda koristite dobar stari mafinarnik. Dole sam još da možete i u većoj tepsiji praviti jedan veliki komad. Ako pravite jedan već Kougeln Amann. Tajav postupak je isti, samo što koristite veću okruglu tepsiju da ga pečete. Varijacije na temu koje možete još puniti testo. Komadi čokolade, džem, voće. Takođe u šer koji koristite možete dodati cimet.