Feuilletage

Ingrédients :

- 500 gr d'eau
- 20 gr de sel
- 750 gr de beurre
- 1000 gr de farine

Verser la farine sur la table.
Faire une fontaine.
Ajouter le sel et l'eau.

Pétrir d'une seule main (propre) avec les 500 gr d'eau environ (en fonction du pouvoir absorbant de la farine).

Faire une pâte assez souple et laisser reposer environ 1/2 heure recouvert d'un torchon (ou d'un plastique).

Étaler sur la pâte le beurre tempéré.

Replier les bords

et aplatir en longueur environ 80 cm.

Plier la pâte en 3.

Redonner un coup de rouleau.

Retourner le « pâton » d'un quart de tour et recommencer encore une fois. Cela fait 2 tours.

Laisser reposer une heure au frais recouvert d'un plastique.

Recommencer encore une fois 2 tours.
En tout nous aurons fait 5 tours.

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !