

## Pâte levée feuilletée

Recettes	Quantités	Progression
Farine T45 Sel Sucre Levure biologique Œufs Lait Matière grasse pour tourage	0.500 0.010 0.050 0.015 à 0.020 ½ 0.300 0.250	<p><b>Feuilletage</b></p> <p>Tamiser la farine et faire une fontaine.            Ajouter le sel et le sucre.            Ajouter l'œuf, le lait, puis la levure délayée dans un peu d'eau tiède.            Mélanger et pétrir vigoureusement.</p> <p>Laisser pousser 60 minutes à température ambiante.</p> <p>Fleurer le plan de travail et verser la pâte.            Abaisser la pâte à 1 cm.</p> <p>Former un carré avec le beurre et le déposer au centre de la pâte.            Replier la pâte sur le beurre.            Donner 2 tours simples (pliage en 3) et laisser reposer 2h au frais.</p> <p>Donner un 3eme et 4eme tour puis laisser reposer 2h au frais.</p> <p>Donner un 5eme et 6eme tour puis laisser reposer 2h au frais.</p> <p>La pâte est prête à être utilisée.</p>
		<b>NB : de 25 à 50g de levure par kilo de farine</b>