

## Pains tourbillons feuilletés



Pour ce jeudi je vous propose des petits pains qui me faisaient très très envies et dont j'ai trouvé la recette sur le blog "[Le Sucré Salé d'Oum Souhaib](#)". Des petits pains tourbillons et feuilletés, ils se mangent par gourmandise, sans faim ! Moelleux, légèrement croustillants à l'extérieur, c'était un vrai régal. Et ils ne sont pas si compliqué que ça à réaliser, n'ayez pas peur du feuilletage qui ne se fait pas comme d'habitude ! ;) Croyez-moi ils sont parti bien vite !

### **Pour environ 5 pains**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte à pain:**

425g de farine

1c. à café de sel

1c. à soupe de sucre

10g de levure de boulanger fraîche

1 petit oeuf

85g de beurre fondu

100ml d'eau légèrement tiédie

100ml de lait légèrement tiédi

##### **Pour le tourage:**

75g de beurre fondu

##### **Pour la dorure:**

1 jaune d'oeuf

#### **Préparation:**

##### **Préparez la pâte à pain:**

Versez la farine dans la cuve d'un robot, faites-y un puits et déposez les 4 oeufs plus le jaune d'oeuf.

Ajoutez alors autour, en formant un triangle, le sel, le sucre et la levure de boulanger émiettée. Ces trois ingrédients doivent être bien séparés. Travaillez la pâte au crochet pendant 12min.

Laissez reposer la pâte 30min. Faites ensuite une belle boule de pâte et disposez-la dans un saladier légèrement fariné, couvrez au contact d'un film alimentaire afin d'éviter la formation d'une croûte en surface. Placez le saladier au réfrigérateur pour 3H minimum et jusqu'à 24H, selon le temps dont vous disposez.

Mettez dans le bol d'un robot le lait et l'eau avec le sucre, le sel le beurre fondu et l'oeuf. Versez par-dessus la farine et la levure émiettée. Pétrissez environ 10min, jusqu'à ce que la pâte soit lisse, élastique et qu'elle se détache des parois du bol.

Formez une boule et placez-la dans un saladier. Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 1H-1H30.

### **Préparez le tourage:**

Dégazez la pâte sur un plan de travail fariné puis pesez-la. Divisez-la en cinq boules de même poids.

Étalez chaque boule de pâte en un rectangle bien fin. Badigeonnez-les au fur et à mesure de beurre fondu tout en les empilant les uns sur les autres. Ne beurrez pas le dernier rectangle.

Étalez la pile de rectangle délicatement en un long rectangle. Découpez dans ce long rectangle cinq bandes. Roulez chaque bande en un escargot et déposez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Laissez lever 30min environ.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Badigeonnez les pains de jaune d'oeuf mélangé à un peu d'eau. Enfournes pour 30min, jusqu'à ce que les pains soient bien dorés.

Laissez tiédir avant de déguster.