**PATE FEUILLETTEE LEVEE**

**PATE DE BASE**

12 g de levure sèche de boulangerie

500 g de farine

100 g de beurre à température ambiante

50 g de sucre ou 15g pour une recette salée

20 g de lait en poudre

240 g d’eau

10 g de sel

**TOURAGE**

250 g de beurre doux

Commencez par la pâte de base

Pétrir la moitié de la farine avec tous les ingrédients sauf le sel

Dès que l’ensemble est bien mélangé, ajouter sel, beurre en morceaux et le reste de farine

Pétrir 15 minutes, façonnez une belle boule et faites une croix en haut à l’aide d’un ciseau puis recouvrez d’un film alimentaire

Laissez lever le pâton 1h à température ambiante

Dégazez le pâton, puis l’étaler en rectangle sur 1 cm d’épaisseur

Filmez et mettre au frais 1 h de plus

Pendant ce temps préparez le beurre de tourage : l’aplatir entre 2 feuilles de papier sulfurisé à l’aide d’un rouleau à pâtisserie (il suffit de taper dessus …) sur une épaisseur assez fine et en rectangle puis le réserver au frigo

Tourage

Sortez la pâte du frigo ainsi que le beurre

Etalez la pâte en rectangle (environ 25 cm de large sur 50 de long)

Déposez le beurre au milieu et rabattre les bords les plus proche du beurre sur le beurre

Rabattre ensuite les 2 extrémités de la pâte au milieu puis pliez à nouveau en 2

Placez la pâte face à vous dans la longueur avec sur le côté droit les pliures

Etalez la pâte doucement avec juste ce qu’il faut de force et surtout de façon iniforme, 3 \* plus long que large

Pliez à nouveau les extrémités vers le milieu puis en 2

Renouvelez la même opération

Vous avez fait 2 tours double

Filmez la pâte et la mettre au frigo 2h environ

**LA TABLE DES PLAISIRS**