

Seigles feuilletés



Je commence la semaine en vous proposant ces délicieux seigles feuilletés. A la place de la farine blanche, de la farine de seigle. Ca donne vraiment un goût en plus, très savoureux. Bien feuilleté, ces roulés sont partis bien vite !

Pour une douzaines de seigles feuilletés

Ingédients:

210g de farine blanche

200g de farine de seigle

15g de sel fin

8g de levure de boulanger fraîche

20l d'eau tempérée

190g de beurre doux

Préparation:

Délayez la levure dans l'eau.

Versez dans le bol d'un robot et ajoutez-y les farines ainsi que le sel. Pétrissez pendant 10min.

Mettez la pâte obtenue dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 30min à température ambiante. Puis placez 2H au réfrigérateur.

Posez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Pétrissez énergiquement pour faire chasser l'air.

Sortez le beurre. Il doit être froid mais facile à travailler.

Aplatissez la pâte en carré d'1cm d'épaisseur. Avec le beurre, réalisez un carré de taille inférieur que la pâte et posez-le au centre de celle-ci en le tournant de 45°.

Rabattez les coins de la pâte sur le beurre. Allongez peu à peu la pâte au rouleau pour former un long rectangle. Farinez pour éviter qu'elle colle au plan de travail.

Pliez le rectangle en trois comme pour une enveloppe. Le premier est ainsi réalisé. Placez la pâte 20min au congélateur.

Tournez la pâte d'un quart de tour et aplatissez-la de nouveau en rectangle. Pliez en trois comme précédemment. Le deuxième tour est réalisé. Placez encore la pâte 20min au congélateur.

Répétez une troisième fois l'opération. Etalez la pâte en un rectangle et roulez-la sur elle-même, comme un pain aux raisins.

Coupez douze tranches et déposez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Couvrez et laissez reposer environ 2H à température ambiante.

Préchauffez le four durant 30min à 230°C.

Enfournez les seigles pour 25 à 30min.