

PÂTE FEUILLETÉE LEVÉE DE BASE

Avec 250 g de farine
pour réaliser 5-6 viennoiseries

LISTE DES INGRÉDIENTS

Détrempe

- 250g de farine :
 - 180g de T45 de Gruau
 - 70g de T65 Tradition
- 25g de sucre
- 10g de miel
- 110-115g de liquide :
 - 70-75g d'eau
 - 40g de lait
- 5g de sel
- 10g de levure fraîche
- 25g de beurre

Beurre pour le tourage

- 125g de beurre

Remarques :

- Pétrissage à la feuille en vitesse 1
- Détrempe : 15*25 -> 20*30cm
- Beurre : 15*20cm

la Pâte de Dom