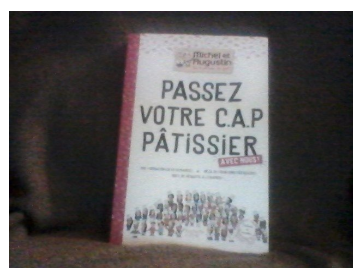


ZODIO

la pate feuilletée de michel et augustin

GianiBertolone





je vous mes la recette(du superbe livre) en bas.

ingrédients:

- 250g de farine
- 125g d'eau
- 5g de sel
- 10g de beurre fondue et 165g de beurre de tourrage pour la pate feuilletée

1/ Réalisez un GRAND puits avec la farine.

2/ Hydratez avec l'eau + le beurre fondu et ajoutez le sel.

3/ Assemblez la pâte puis amalgamez le tout avec votre corne.

Soyez vigilants à ne pas ouvrir votre puits.

4/ Attention, ne pétrissez pas trop votre détrempe. Coupez-la à la corne !

5/ Continuez de couper énergétiquement pour mélanger sans donner d'élasticité.

6/ Ne fraisez pas votre détrempe. Boulez la, tournez la pâte avec vos 2 mains.

7/ Incisez votre pâton en croix pour détendre la pâte

et réservez le au frais 31 minutes.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)