

Burgers feuilletés

Ingrédients	Poids en g
Farine de Tradition	825
Farine de gruau	275
Sel	20
Sucre	40
Levure	50
S500 spécial	10
Lait entier	580
Beurre doux	90
Mimetic essentiel	500



Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	5min en 1ère 7-8min en deuxième
Consistance de pâte	Bâtarde
Température de pâte	24°C
Pointage	15-20min pâton bien boulé dans un film alimentaire, puis abaisser et mettre 20min au surgélateur. Mettre les pâtons à 3°C jusqu'au lendemain.
Division / Mise en forme	
Tourrage	1 tour double et un tour simple. Laisser reposer à 4°C 30min. Abaisser la pâte pour qu'elle fasse 48cm de hauteur puis laminer à 4mm. Rouler dans le sens de la hauteur puis venir détailler des tronçons de 4cm de large. Puis disposer dans les moules de maë de 12 empruntes
Apprêt	Environs 2h à 2h30 à 25°C
Décors / Coup de lame	
Cuisson	180°C four ventilé pendant 30 min
Ressuage	Sur grille

