



Pâte feuilletée classique

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 06/08/2016

La pâte feuilletée classique est simple à réaliser mais doit respecter chaque étape.



Ingrédients :

- 350g d'eau froide
- 20g sel fin
- 135g de beurre fondu
- 800g de farine type 45
- 365g de beurre ramolli

Réalisation :

Dissoudre le sel fin dans l'eau froide puis ajouter le beurre fondu. Le verser dans une cuve d'un batteur mélangeur puis ajouter la farine (la détrempe). Après avoir obtenu une boule homogène , la placer dans le réfrigérateur pendant 2 heures minimum. Pendant ce temps ramollir le beurre et former un carré sur 10x10cm. Après le repos de la détrempe la sortir et étaler en croix ([photo 1](#)). Mettre au centre le beurre et l'envelopper avec les bords de pâte. ([photo 2](#))

Réalisation des 2 premiers tours. Étaler la pâte sur 70 cm de long environ, puis la plier en trois ([photo 3](#) et [4](#)) . Renouveler l'opération puis l'envelopper dans du film étirable et et mettre au réfrigérateur pendant 40minutes.

3ème et 4ème tours : Réaliser la même opération précédente. Puis a nouveau repos de 40 minutes.

5ème et dernier tours : au dernier tour , il est préférable d'attendre 24 heures avant d'utiliser la pâte.



Recette de www.vision-plaisir.fr



photo 1



photo 2



photo 3



photo 4



beurre et détrempe