

# Le p'tit volcan

Feuilleté



Léger

Fort en goût

Parfait à déguster avec une salade !

Farine Bourgeois Campagne	.....	1 kg
Levure	.....	30 g
Eau	.....	550 g (température 52 °C)

Pétrissage

	batteur ou spiral
1 <sup>re</sup> vitesse	5 min
2 <sup>e</sup> vitesse	4 min

Température en pétrissage : environ 24 °C.

Pointage

30 min au froid à 4 °C.

Mélanger à la feuille 250 g de beurre avec 200 g de roquefort, de manière à obtenir un beurre de roquefort bien homogène. Stocker ce beurre de roquefort à 4 °C pendant un minimum de 1 h avant de faire le beurrage.

Beurrage

Incorporer 28 % de beurre de roquefort par rapport à la détrempe, soit 440 g pour 1 kg de farine.

Tourage

Faire 2 tours doubles.

Mettre en barquette ou en barquinette, après avoir roulé votre abaisse (idem pain aux raisins).

Astuce : Possibilité de rajouter des brisures de noix avant roulage du pâton

Apprêt

1 h 30 à température ambiante.

Cuisson

Environ 22 min à 240 °C.



Prix de vente conseillé 2,65 € soit 11,36 € / kg  
(2,5 € pièce + 0,15 € la barquinette)



Salé