

Pain au sel

KG	KG	Ingrédients	Préparation
3	4.5	Farine	Tout mélanger sauf beurre en gris
0.060	0.090	Sucre	
0.075	0.115	Sel	
0.200	0.300	Levure	Reposer au frais puis tourer comme un feuilletage
0.600	0.900	Beurre	
2	3	Lait	
1	1.5	Beurre	Abaissier et faire des rouleaux avec dorure et fleur de sel
			Détailler en portions et cuire dans moule en papier
Mise en place			
Difficulté		Donner 5 tours seulement Attention à travailler toujours pate froide.	