



# Pâte brisée

*Préparation 2h à 24h*

**POIDS TOTAL PÂTE APPROX. 800g**

[pâte - 770g]

100% farine seigle, épeautre, froment, engrain ou amidonnier	400g
beurre ramolli	200g
eau à t° ambiante	160g
2.5% sel	10g

**Pointage** min. 1h

*Fraser le beurre et la farine, incorporer l'eau et le sel  
Mettre au froid min. 1h*

