

La fallue

Ingrédients :

- 1 kg de farine,
- 320 gr d'eau,
- 200 gr de beurre,
- 100 g de sucre,
- 5 œufs,
- 20 gr de sel,
- 20 gr de levure.

Recette :

Mélanger les ingrédients au batteur.
1ère vitesse pendant 4 minutes, puis en deuxième pendant 10 minutes,
Laisser reposer au réfrigérateur 8 heures,
Séparer la pâte en 4, donner la forme d'une fallue
Laisser lever durant 2h à 2h30,
Cuire à 210° pendant 25 minutes.



Ingrédients :

- 1 kg floor,
- 320 gr water,
- 200 gr butter,
- 100 g sugar,
- 5 eggs,
- 20 gr salt,
- 20 gr yeast.

Recipe :

Mix the ingredients with a whisk.
The first speed during 4 minutes then second during 10 minutes,
Cool in the fridge during 8 hours
Spilt into 4 and give form to fallue
Cool in the fridge during 2h à 2h30,
Bake 210° for 25 minutes.