

Pâte pour rouleaux impériaux

Ingrédients:

500g farine tout-usage

300ml eau tiède

1 c. à thé de sel

Huile végétale

Étapes:

Dans un gros bol, mélanger le sel et la farine.

Faire un puit et y verser l'eau dans la farine. Mélanger graduellement pour en faire une pâte homogène.

Pétrir 5 minutes et former une boule, déposer dans le fond du bol et recouvrir le bol d'un linge légèrement humide. Laisser reposer 15 minutes.

Séparer la boule de pâte en 30 morceaux, pesant entre 25g et 29g chacun (voir vidéo).

Former une boule avec chacun des morceaux de pâte et aplatir chacune des boules en un disque de 1 à 2 mm.

Empiler 5 disques de pâte en vous assurant de mettre une couche d'huile et une pincée de farine entre chaque couche. Sur le dessus du 5e disque, mettre seulement de la farine. Au total, vous aurez 6 tours de 5 étages de pâtes.

Aplatir la tour (qui comprend 5 disques) pour en faire un grand disque mince de 10 pouces (25cm) environ. Faites un disque légèrement plus grand que 10 pouces, car en le soulevant de la surface de travail, il va se rétrécir un peu.

Déposer le grand disque sur un poêlon de 10 pouces (25cm) et cuire à feu moyen (gros rond, numéro 6 ou 7) pendant 30-60 secondes de chaque côté.

Une fois la pâte cuite, déposer sur une plaque pour laisser refroidir. **Note:** la pâte crue est blanche; une fois cuite, elle devient beige et légèrement transparente.

Séparer les feuilles et vous pourrez tout de suite faire des rouleaux impériaux avec celle-ci.

Pour la cuisson: Nous avons essayé dans la friteuse à 375°F (190°C) et la pâte brûlait trop rapidement. Selon nos tests, 300°F (150°C) donnera de meilleurs résultats. 1 rouleau prendra environ 5 minutes à cuire.