



CROISSANTS

600g farine T.45 ou gruau - 320g beurre froid - 12g levure de boulangerie fraîche - 200g d'eau froide - 70g sucre - 10g sel -

Tamiser la farine et incorporer le sel, le sucre et la levure délayée dans 150g d'eau froide (en 2X).

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (ajouter un peu d'eau si nécessaire). Faire une boule, une croix sur le dessus. Filmer et laisser gonfler à température ambiante pendant 1 heure à 1 heure 1/2.

La faire retomber en l'écrasant à l'aide de votre poing puis, la laisser au frigo pdt une heure.

Etaler la détrempe en carré et déposer au milieu, en quinconce un carré plus petit de beurre assoupli.

Rabattre les côtés de la détrempe sur le beurre de façon à ne plus voir celui-ci. Etaler la pâte en rectangle et laisser reposer au réfrigérateur.

Procéder comme pour la pâte feuilletée en donnant 4 tours simples.

Laisser reposer la pâte.

L'étendre puis la détailler en [triangles](#). Rouler. Dorer au pinceau de la moitié du centre à l'extérieur.

Laisser gonfler 2 heures à température ambiante. Re-dorer.

Enfourner à 200° pendant 20 min.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr