

Croissants

Ingrédients :

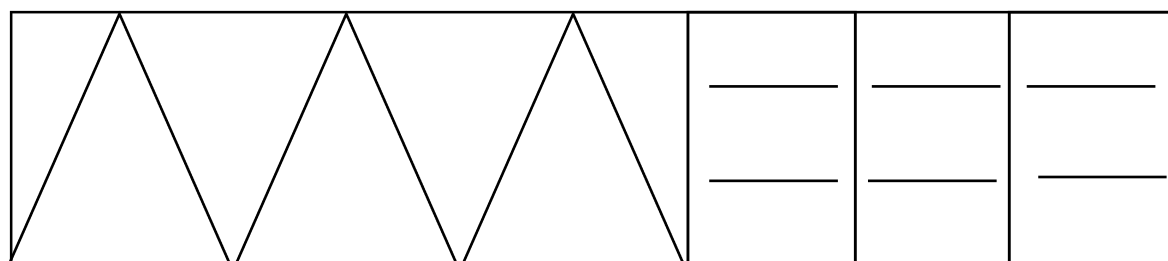
- 1000 grammes de farine.
- 500 grammes de beurre ou d'orion.
- 100 grammes de sucre semoule.
- 40 gramme de levure de boulanger (ou 1 paquet).
- 20 grammes de sel fin.
- 550 g d'eau.



Faire une fontaine, ajouter sel, sucre, levure, délayer dans 50 grammes d'eau. Mettre le restant d'eau, bien travailler la pâte puis la mettre dans un récipient (genre saladier), recouvert d'un sac plastique. Laisser reposer vingt minutes. Puis mettre au frais (réfrigérateur) environ 12 heures (faire le soir).

Le lendemain matin : Mettre la pâte sur la table, incorporer le beurre (ou l'Orion), étaler puis (faire comme le feuilletage) donner deux tours seulement. Laisser reposer un bon quart d'heure. Puis détailler la pâte en bandes. Couper des triangles puis rouler les croissants.

Mettre sur plaque, recouvert d'un torchon et mettre à lever dans un four tiède (50°) pendant vingt minutes. Sortir du four. Préchauffer le four à 200° puis descendre la température à 180° . Dorer les croissants et mettre au four environ 15 minutes.



Croissants

Pains au chocolat



Pâtissier : Claude Sguelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !