

Croissants briochés

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Ingrédients (pour 10 croissants)

160 g de lait tiède

30 g de sucre

1 cc de sel

250 g de farine

1 sachet de levure briochin

100 g de beurre mou

1 oeuf et un peu de lait pour dorer

Mettre dans la cuve de la MAP le lait, le sucre, le sel, la farine.

Brancher le programme pâte.

Après 2 min de pétrissage, verser la levure, attendre qq minutes qu'elle soit incorporée, puis ajouter le beurre mou en morceaux, pendant que le pétrissage se poursuit.

Laisser continuer le prog pâte.

Quand le prog est terminé, sortir le pâton, mettre dans un saladier et laisser reposer 30 mn au frigo.

Malaxer la pâte avec les mains, faire une boule et remettre 30 mn au frigo.

Refaire cette opération encore 2 fois, en respectant bien les temps de pause.

Fariner votre plan de travail et le rouleau à pâtisserie. Étaler la pâte en étirant bien.

Découper des triangles. Façonner les croissants. Les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laisser reposer un heure dans une pièce assez chaude.

(ou bien au four à température mini, chez moi c'est 40°C, pendant 30 min)

Ils doivent doubler de volume.

Dorer au jaune d'oeuf, mélangé à un peu de lait.

Enfourner pendant 15 mn à 220°C, en surveillant qu'ils ne brunissent pas trop.