

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

LE CROISSANT



Pour 12 croissants
Préparation : 45 min
Repos : 12h30
Cuisson : 15 à 20 min

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de sel fin
- 20 g de sucre semoule
- 5 g de levure de boulanger
- 14 cl de lait
- 110 g de beurre

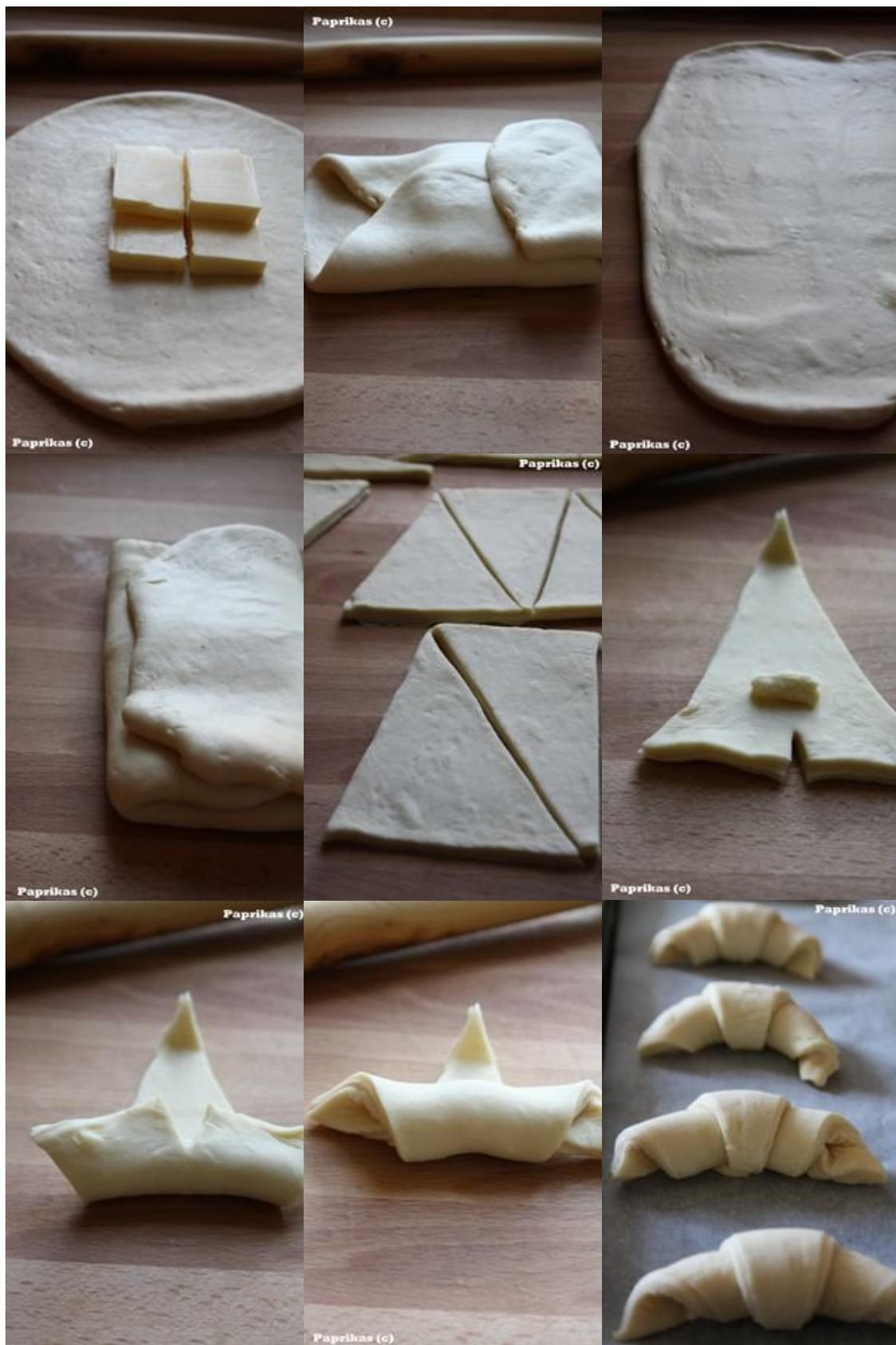
Préparation :

Préparer la pâte à croissants. Versez la farine sur la table. Creusez un puits au milieu pour y déposer le sel, le sucre semoule, la levure et le lait. Mélanger en remuant la farine petit à petit dans le lait.

Pétrissez la pâte et laissez reposer 10 heures au réfrigérateur.

Abaissez la pâte à croissants en carré. Déposez le beurre au milieu de la pâte. Emballez-le comme un cadeau. Étalez sur 1 cm d'épaisseur et repliez la pâte comme un portefeuille à permis de conduire.

Laissez reposer pendant 10 min au réfrigérateur. Recommencez l'opération deux fois. Emballez la pâte dans du film alimentaire et déposez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.



Sortez la pâte du réfrigérateur. Etalez-la sur 3mm d'épaisseur. Coupez des triangles de 10 cm sur 15 cm. Faites une petite incision sur la base de chaque triangle et placez juste à côté un petit morceau de pâte si vous ne voulez pas que le milieu du croissant soit trop creux à l'intérieur après la cuisson mais ca reste facultatif. Roulez-les en croissant en essayant que la pointe du triangle reste en bas. Laissez lever à température ambiante pendant 2 heures environ.

Préchauffez votre four à 210°.

Cassez un oeuf dans un bol. Fouettez-le vivement à la fourchette. A l'aide d'un pinceau, dorez légèrement le dessus des croissants. Faites-les cuire au four pendant 15 à 20 minutes en surveillant la cuisson.

www.paprikas.fr