



LES CROISSANTS



La pâte : 300g de farine , moitié T55, moitié gruau, 160g de beurre sec froid, 6g de levure fraîche, 100g d'eau très froide, 35g de sucre et 5g de sel.
Peser tous les ingrédients la veille et réserver au frigo.

Mettre dans la cuve du robot équipé du crochet, la farine tamisée, le sucre et le sel. Diluer la levure dans 75g d'eau froide. Mélanger à vitesse 1 en ajoutant l'eau et la levure en 2 fois. Laisser tourner à petite vitesse, en ajoutant si nécessaire un peu d'eau réservée pour que la farine soit bien incorporée. La pâte doit être élastique et se détacher des parois.

Former une boule et l'inciser en croix. C'est la détrempe. La filmer.

La laisser gonfler à T° ambiante 1h1/2 environ. Dégazer en l'écrasant avec le poing , filmer à nouveau puis la laisser au frigo $\frac{1}{2}$ heure. Aplatir le beurre en forme de rectangle.

Etaler alors la détrempe en un grand rectangle, y poser le beurre au milieu, rabattre la pâte, souder, verrouiller et donner 1 ou 2 tours simples.

Remettre la pâte au froid $\frac{1}{2}$ heure, puis donner un tour double ou portefeuille. Laisser reposer au froid et détailler selon l'usage prévu.

Pour les croissants, les façonner, les dorer, les mettre au froid.

Avant la dégustation, les faire pousser 2 heures à T°, les redorer, puis les enfourner 14 à 18 mn selon les fours entre 180° et 200°