

CROISSANT AU BEURRE



Temps de préparation: 1h 10mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 20

Ingrédients:

- 3CS Sucre
- 1 pincée Sel
- 1 Oeuf
- 500g Farine
- 1 sachet Sucre vanillé
- 20g Levure boulangère
- 1 Jaune d'oeuf
- 300g Lait
- 200g Beurre

Préparation:

- Mettre 150g de lait avec la levure dans le bol mélanger 1 min / 37° / vitesse 1
 - Ajouter le reste du lait, la farine, le sucre, le sucre vanillé, le sel et l'oeuf dans le bol Pétrir 2 minutes.
 - Mettre dans un saladier et recouvrir d'un torchon. Laisser reposer 1 heure
 - A la fin de la pousse: Former 8 boules. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie abaisser les 8 boules.
 - Après avoir former 8 disques : Découper des fines tranches de beurre.
- Montage: sur un disque placer 5 tranches de beurre puis à nouveau un disque puis 5 tranches de beurre ainsi de suite.
- Un fois le montage terminer: Abaisser avec le rouleau à pâtisserie, une fois la pâte étaler.
- Découper à l'aide d'une roulette à pizza en 20 triangles
- Triangle : Faire une entaille dans la parti la plus large du triangle.
 - Roules le triangle, pour former le croissant.
- Les placer sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de cuisson.
- Laisser reposer 45 minutes
 - Préchauffer le four à 190°
 - Badigeonner les croissants du jaune d'oeuf mélangé à un peu de lait.
 - Enfourner pour 20 à 25 minutes