

CROISSANTS AU CONFITURE



Temps de préparation: 3h - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 15

Ingrédients:

- 170g Eau
- 15g Levure boulangère
- 330g Farine de blé
- 160g Beurre
- 40g Sucre
- 1cc rase Sel
- 200g Confiture
- 1 Jaune d'oeuf

Préparation:

- Mettez 170g d'eau et 15g de levure dans le bol, faites chauffer 3 min/37°C/vitesse 1.
- Ajoutez 330g de farine, 160g de beurre, 40g de sucre et 1 c. à soupe rase de sel, pétrissez 30 sec/pétrir
- Transvasez la pâte sur le plan de travail fariné, formez un carré de 15 x 15 cm environ, enveloppez la pâte de film alimentaire, puis placez-la 30 min au réfrigérateur.
-
- Posez la pâte sur le plan de travail, étalez-la en rectangle sur 3 à 4 mm d'épaisseur. Coupez 18 grands triangles, déposez-les sur la plaque du four couverte de papier cuisson. Étalez 1 c. à café de confiture sur le petit côté de chaque triangle de pâte, puis roulez-les pour former les croissants. Laissez pousser 2 h à température ambiante.
- Préchauffez le four à 200 °C Badigeonnez les croissants du jaune d'œuf mélangé à 1 c. à soupe d'eau Parsemez-les de sucre , puis faites cuire 20 min au four.