

Bienvenue chez Christhummm

~ ~ Croissants ~ ~

*Recette réalisable
également au robot !*



- 2 cc de levure Bruggeman
 - 500 grs de farine
 - 1 œuf moyen
 - 300 ml de lait
 - 3 cs de sucre
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 200 grs de beurre
 - 1 jaune d'œuf pour dorer
 - 1 pincée de sel
- Dans le bol du thermomix, mettre 150 ml de lait ainsi que la levure
 - Programmer 30 secondes / 37°C / vitesse 1
 - Ajouter reste de lait puis la farine, le sucre, le sucre vanillé, le sel ainsi que l'œuf
 - Programmer 2 minutes / pétrin
 - Sortir le pâton du bol et le placer dans un saladier, le couvrir d'un torchon et le laisser doubler de volume à l'abri des courants d'air
 - Sortir le pâton, le découper en deux, puis encore en deux et une fois de plus chaque pâton en deux pour obtenir 8 morceaux
 - Etaler chaque boule
 - Prendre une abaisse de pâte et placer des tranches de beurre, mettre dessus une autre abaisse, puis du beurre et ainsi de suite jusqu'à épuisement des abaisses (sauf sur la dernière où vous ne devrez pas mettre de beurre)
- 
- Etaler au rouleau pour obtenir une pâte plus fine
 - Découper en triangles
 - Rouler les croissants et les laisser lever 45 minutes environ
 - Préchauffer votre four à 190°
 - Badigeonner les croissants de jaune d'œuf dilué à un peu de lait
 - Cuire 20 à 25 minutes à 190°C