



Craquelins

(Pour 8 unités – Préparation : 30 minutes – Repos : 3 heures environ - Cuisson : 20 minutes à 180°)

Les ingrédients : - 450 g de farine T55

- 1 Cuillère à café de levure de boulangerie déshydratée type SAF INSTANT
- 1 Cuillère à café de sel - 60 g de sucre - 260 ml de lait
- 15 g de beurre
- 150 g de beurre de tourage à température ambiante pour le feuilletage
ou à défaut du Beurre Charentes Poitou grand fermage !

Finition : 50 Grs de sucre en poudre - 2 cuillères à soupe d'eau.

La recette :

1 - Réalisation de la pâte : Mélangez à la feuille dans le bol de votre robot la farine, le sel, la levure et le sucre. Chauffez 1 minute au micro-onde le lait et le beurre et versez le tout sur la farine. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène et réalisez une boule. Couvrez avec un linge propre et humide et laissez lever 1 heure dans un endroit tempéré ou 15 min dans votre four en position étuve (40°C). Lorsque la pâte a doublé de volume, passer la 30 minutes au froid positif pour la raffermir, elle sera ainsi plus facile à travailler.

2 - Réalisation du feuilletage : Sortez le pâton du frigo, étalez-le en rectangle et déposez les 150 Grs beurre du feuilletage au milieu de ce rectangle. (Voir la vidéo ci-dessous pour la répartition). Rabattez les 2 côtés dessus de façon à plus voir le beurre et déposez à nouveau au frais pendant 10 minutes.

- Sortez le pâton du frigo, effectuez 1/4 de tour avec la pâte et étalez-la en rectangle. Renouvelez l'opération de pliage et déposez à nouveau au frais durant 10 minutes.

- Répétez l'opération pour la dernière fois (3 tours en tout) et laissez au frais encore 10 minutes.

3 - Façonnage : - Sortez le pâton du frigo, étalez-le en rectangle et découpez des bandes de 15 mm environ dans la largeur. Tressez ces bandes et déposez-les sur une silpat ou une plaque à pâtisserie anti-adhésive. Laissez reposer 1 heure pour que la pâte se développe. Préchauffez le four à 220°C.

4 - Cuisson : Baissez la température du four à 180°C et enfournez les craquelins. Laissez les cuire 15 à 20 minutes sous surveillance. Pendant que les craquelins cuisent, ajoutez un peu d'eau au sucre dans un bol pour le liquéfier, préparez votre pinceau.

5 - Finition : Dès la sortie du four des craquelins badigeonnez-les avec le mélange sucre+eau. Agissez rapidement car il se produit un effet de caramélisation qui ne fonctionne que lorsque les viennoiseries sont très chaudes. Refroidir sur une grille.

Bonne dégustation !

