

Croissants briochés

Pour 15 à 20 croissants :

- 250 mL de lait
- 1 oeuf
- 2 càs de lait en poudre
- 3 càs de sucre
- 500 g de farine
- 90 g de beurre mou
- 1 sachet de levure de boulangère sèche

Avec la MAP, mettre les ingrédients ci-dessus dans l'ordre dans la cuve de la MAP et mettre en marche la programme "pâte".

Au robot, mélanger les ingrédients secs dans le bol du robot, y compris la levure sèche, en conservant 125 g de farine sur les 500 g totaux. Ajouter l'oeuf, mélanger vitesse 1 avec le pétrin. Ajouter petit à petit le lait en mélangeant vitesse 2 pendant environ 2 min. Terminer par le restant de farine et pétrir vitesse 2 pendant 10 min environ.

Laisser doubler la pâte de volume dans un endroit relativement chaud. Pas besoin si la pâte est réalisée avec la MAP puisque le programme "pâte" contient une levée.

Ensuite, dégazer la pâte sur le plan de travail fariné. L'étaler en un rectangle de 50 cm de long sur 40 cm de large. Couper le rectangle de pâte en deux dans la longueur et couper des triangles comme sur la photo ci-dessous.



Rouler les triangles sur eux-mêmes pour former des croissants. J'ai ajouté des bâtons de chocolat dans certains.



Laisser lever les croissants encore une heure à l'abri des courants d'air, dans le four éteint par exemple, que vous aurez préchauffé quelques min sur th.1.

Les badigeonner de jaune d'oeuf mélangé à un peu d'eau ou de lait sucré.

Cuire 10 à 15 min à 180°C. 10 min ont suffi pour moi.

Déguster chaud, c'est un délice ! Sinon, j'ai congelé l'excédent, je les sors le matin et les fais décongélés dans le four.

