

Croissants au beurre salé



De bon croissant pour le petit-déjeuner ça vous tente ?! J'ai voulu tester des croissants au beurre salé, c'est à dire remplacer la totalité du beurre doux par du beurre salé. Ca donne un très bon goût au croissant, plus fort, vraiment très bon. Si vous n'êtes pas trop salé vous pouvez remplacer le beurre doux par du beurre demi-sel, allez-y petit à petit 😊. J'ai pris la recette des croissants de mon livre "Viennoiseries maison", un livre vraiment très bien.

Pour une dizaine de croissant

Ingrédients:

500g de farine

2c. à café de sel

30g de sucre

10g de levure de boulanger fraîche

150ml de lait tiède

180ml d'eau tiède

450g de beurre salé

1 oeuf pour la dorure

Préparation:

Délayez la levure dans le lait et l'eau. Ajoutez le sucre et la moitié de la farine.

Ajoutez le reste de farine mélangé au sel. Formez une pâte et la laissez reposer au réfrigérateur couverte d'un film toute une nuit.

Sortez la pâte du réfrigérateur 1H avant de commencer. Tapez le beurre au rouleau, entre deux feuilles de papier sulfurisé, pour lui donner une forme de carré de 20cm de côté.

Étalez la pâte en un rectangle de 20X40cm. Posez le beurre sur une moitié de la pâte. Repliez la seconde moitié de pâte sur le beurre et soudez bien les bords. Tournez d'un quart de tour.

Réétalez la pâte en un rectangle de même dimension. Repliez la pâte en deux. Tournez d'un quart de tour.

Réétalez, repliez et donnez un quart de tour. Laissez reposer 20min puis réétalez de nouveau, repliez et donnez un quart de tour.

Laissez reposer la pâte bien emballée dans du film alimentaire (pour ne pas qu'elle croûte) 1H au réfrigérateur avant de l'utiliser.

Sortez la pâte 10min environ avant de commencer. Farinez légèrement le plan de travail et pensez à bien époussetez avant de rouler les croissants.

Coupez la pâte en trois et étalez chaque morceau en bande de 12 à 20cm de large, selon la taille des croissants désirée.

Découpez des triangles isocèles dans ces bandes de pâte. Faites une petite entaille sur la base de chaque triangle. Roulez chaque triangle en commençant par la base. La "pointe" des triangles doit se retrouver sur le dessus.

Repliez les extrémités (les cornes du croissant) vers l'intérieur, en direction de la pointe.

Posez les croissants sur plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Dorez-les à l'oeuf battu. Couvrez d'un film huilé et laissez reposer 1H30 à 2H dans une pièce un peu chaude, à l'abri des courants d'air.

Préchauffez le four à 220°C.

Dorez de nouveau les croissants à l'oeuf, sans appuyez, ils sont fragiles ! Enfournez les croissants pour 15min environ. Laissez-les refroidir avant de les déguster.

Les croissants sont meilleurs frais, le jour même. Le lendemain, réchauffez-les 5-10min au four.