

## Croustill', croques suédois



Je suis sûr que vous allez craquer pour ces petits croques suédois ! Ils sont irrésistible, ils sont tellement croquants, tellement bon avec du beurre ou de la confiture. Ils sont de plus très faciles à réaliser. Vous avez toujours voulu faire vous-même les krisprolls® pour pouvoir dire à votre famille "C'est moi qui a fait les Krisprolls®" en en ayant plein la bouche et bien aujourd'hui c'est l'occasion !

### **Pour 28 croques suédois**

#### **Ingrédients:**

250g de farine blanche

250g de farine grise (de sarrasin)

40g de sucre en poudre

10g de levure de boulanger fraîche

4cl d'huile de tournesol

3/4c. à café de sel

#### **Préparation:**

Faites délayer la levure dans 28cl d'eau tiède.

Dans un grand saladier, mélangez les farines, le sucre et le sel. Ajoutez la levure délayée et l'huile. Mélangez peu à peu à l'aide d'une cuillère en bois.

Lorsque tout le liquide est absorbé, pétrissez à la main pendant une dizaine de minutes. Couvrez d'un film alimentaire ou d'un linge humide et laissez lever 1H dans un endroit tiède.

Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).

Divisez la pâte en 14 portions égales. Avec vos mains farinées, façonnez des navettes (forme ovale allongée) de 7 à 8cm de long sur 2 à 3cm de large.

Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant bien. Recouvrez d'un linge humidifié et laissez encore lever 30min.

Enfournez vos pains 15min en les surveillants attentivement. A la sortie du four, laissez-les refroidir 30min sur une grille.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Coupez les pains en deux à l'aide d'une fourchette, afin de leur donner la forme originale des pains grillés à la suédoise. Déposez-les de nouveau sur une plaque de cuisson, face coupée vers le haut, et enfournez pour 15 à 20min: ils doivent bien blondir.

Entrebâillez la porte du four en la coinçant avec une spatule en bois et laissez les pains refroidir ainsi toute une nuit afin qu'ils soient parfaitement secs.