

Croissants au levain

Pour 20 croissants

500g de farine

220g d'eau froide

50g de levain liquide

20g de levure fraîche

10g de sel

70g de sucre

1 œuf

25g mou

250g de beurre froid

1 œuf pour la dorure

Dans le bol du robot versez la farine, l'eau, le levain liquide, le sel, le sucre et l'œuf. Commencez le pétrissage à vitesse lente pendant 5 minutes puis 5 minutes à vitesse plus rapide en incorporant les 25g de beurre mou à 3 minutes de la fin du pétrissage. Formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frigo pendant 1 heure.

Entre deux feuilles de papier sulfurisé étalez les 250g de beurre froid pour obtenir un carré d'environ 30 cm sur 30, réservez bien à plat au frigo.

Quand la pâte a fini de reposer, sortez-la du frigo et étalez-la sur un plan de travail fariné pour obtenir un grand rectangle de 30cm sur 60 et d'environ 3mm d'épaisseur.

Déposez le carré de beurre étalé sur une moitié de la pâte et rabattez l'autre moitié sur le beurre. Positionnez la pâte de façon à avoir l'ouverture sur votre droite et étalez-la pour obtenir un rectangle de 30cm sur 40. Pliez la pâte en trois comme un portefeuille, filmez-la et laissez-la reposer 1 heure au frigo.

Recommencez cette opération, étalage et pliage en trois encore 2 fois avec repos au frais d'1 heure entre chaque pliage. Au total vous aurez plié la pâte 3 fois (3tours) vous aurez donc 9

couches de feuilletage. Après le dernier tour (pliage) laissez encore reposer la pâte 1 heure au frais avant de faire vos croissants.

Si vous faites la quantité de pâte indiquée je vous conseil de la diviser pour découper vos croissants (à moins d'avoir une surface de travail suffisante pour pouvoir étaler la pate sur 1 m de long et 80cm de large).

Donc, étalez la pâte en bandes de 12-15cm de large et de 3-4mm d'épaisseur puis découpez, dans la longueur des triangles de pâte de 10cm de large à leur base et donc de 12 à 15 cm de hauteur.

Roulez ces triangles en partant de la base, déposez-les sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson et laissez les lever pendant 2 heures à température ambiante sous un torchon ou un film alimentaire pour éviter que la pâte sèche.

20 minutes avant la fin du temps de pousse, préchauffez le four à 170°C en plaçant une plaque en position basse.

Battez l'œuf restant et badigeonnez les croissants à l'aide d'un pinceau. Au moment d'enfourner versez 50ml d'eau sur la plaque chaude et faites cuire les croissants à 170°C pendant 15 minutes.