

CROISSANTS

Ingrédients:

1 cuillerée à café de levure de boulanger
50 cl d'eau tiède
1 pincée de sel
1 cuillerée à soupe de sucre en poudre

300 g de farine
1 cuillerée à café de sel
1 cuillerée à soupe de sucre en poudre
2 cuillerées à soupe d'huile
15-20 cl de lait

100 g de beurre froid
1 oeuf



Dans un petit bol, mélanger l'eau tiède, le sel et le sucre. Saupoudrer de levure de boulanger et mélanger délicatement. Attendre 5 mn pour vérifier que la levure soit active.

Dans une terrine, mélanger farine, sel, sucre, huile et levure. Ajouter du lait et remuer jusqu'à en faire une pâte lisse. Former une boule et la placer dans un bol huilé. Couvrir d'un torchon et laisser reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que son volume double (environ 1 h). Écraser le beurre froid avec la main pour qu'il devienne malléable, et former un carré. Le remettre au froid. Ensuite écraser la pâte pour en faire un rectangle. Placer le carré de beurre sur deux tiers du rectangle et bien le refermer dans la pâte en la pliant en tiers comme une lettre. L'envelopper dans du plastique et réfrigérer une heure.

En travaillant rapidement avec un rouleau pour éviter que le beurre ne fonde, étendre la pâte dans un rectangle qui fait à peu près 3 fois la largeur de la main. Plier la pâte en trois en rabattant chaque bout vers le milieu. L'étendre une deuxième fois et replier de la même façon. L'envelopper dans du plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant une demi-heure. Étendre la pâte et la replier une troisième et une quatrième fois. Remettre au réfrigérateur encore une demi-heure.

Pour former les croissants, diviser la pâte en deux et puis en trois. Garder au froid les morceaux avec lesquelles vous ne travaillez pas. Étendre le morceau (un sixième de la pâte) en un rectangle un peu plus grand que la main. Le couper en diagonale. En commençant avec le bout le plus large, le rouler pour finir à la pointe. Placer sur une plaque beurrée. Répéter avec le reste de la pâte pour en faire 12 croissants. Laisser reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que le volume double (environ 1 heure). Mélanger l'oeuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau. Brossez le dessus de chaque croissant. Faire cuire 10 mn dans un four très chaud. Pour 12 croissants.



PAINS AU CHOCOLAT

Préparer la pâte dans la recette ci-dessus. Pour former des pains au chocolat, diviser la pâte en deux et puis en trois. Garder au froid les morceaux avec lesquelles vous ne travaillez pas. Étendre le morceau (un sixième de la pâte) en un rectangle. Couper le en deux rectangles plus petits. Remplir d'un bâtonnet de chocolat ou de pépins de chocolat. Avec une brosse à pâtisserie, brosser les rebords avec un peu d'eau et bien fermer. Laisser reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que le volume double (environ 1 heure). Mélanger l'oeuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau. Brossez le dessus de chaque pain. Faire cuire 10 mn dans un four très chaud. Pour 12 pains au chocolat.