



# Croissants Briochés Nature

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 8 Croissants Briochés de

Temps de préparation : 2 h (ou 1 h si pressé)

Temps de cuisson : 13 mn à 180°

Ingrédients :

- 3 gr de levure de boulanger sèche (1 cac)
- 120 ml de lait végétal tiède
- 250 gr de farine de blé
- 1 pincée de sel
- 40 gr d'huile + environ 20 gr à étaler au pinceau
- 30 gr de sucre glace (idéal, [voir recette sur le site](#)) ou blanc
  - ou bien de sucre de canne roux & complet « rapadura » (idéalement, finement moulu)
- du sirop sucré (sirop d'érable, d'agave, de canne ([voir recette sur le site](#)), ...)



Préparation :

1. Délayer la levure dans le lait tiède, laisser reprendre vie durant 10 minutes
2. Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, les 40 gr d'huile et le sucre
3. Ajouter le mélange lait + levure et pétrir durant 10 minutes. Ne pas hésiter à ajouter farine (ou eau) si besoin pour faire une boule qui ne colle pas aux doigts en la pétrissant.
4. Mettre à 25° pendant 1h ou 30mn si pressé (par exemple au four sans chaleur tournante)
5. Repétrir à nouveau (pour dégazer)
6. Étaler la pâte en rond d'environ 30 cm de diamètre (bien fariner le plan de travail), recouvrir d'environ 10gr d'huile au pinceau
7. Faire un premier tour, c'est à dire plier le rond en 2 dans un sens puis encore en 2, redonner une forme grossièrement ronde et étaler à nouveau en rond de 30 cm de diamètre (*et mettre 10 mn au congélateur si possible*)
8. Refaire les étapes 6 et 7 au moins une fois, idéalement 3 fois
9. Étaler de nouveau de manière à former un rond de 30 cm de diamètre, puis couper en 8 parts à l'aide d'une roulette à pizza par exemple
10. Mettre au pinceau du sirop sur chaque pain
11. Laisser monter 30 mn à 25° ou 15mn si vous êtes pressé, puis enfourner 13 mn à 180°