

Croissants Briochés (au Chocolat)

Nombre de personnes: 7

Temps de préparation: 3 h + 1 nuit

Ingrédients:

- LEVURE	11 g (1 sachet)
- FARINE	500 g
- SUCRE SEMOULE	90 g
- OEUF(S)	3
- LAIT	125 g
- EAU	3 c à soupe
- BEURRE	90 g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- LAIT	2 c à soupe
- CHOCOLAT FONDANT	en pastilles (en option)



Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, les ingrédients secs dans l'ordre (en couvrant bien la levure).
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez le beurre, les œufs et le mélange lait/eau délicatement.
- Sélectionner la "Basic" - option "Dough".
- Appuyez sur "Start" (2 h 20 min).

- Après ce temps, étalez des portions de pâte (pas trop fine) sur un plan de travail légèrement beurré.
- Coupez des triangles de pâte assez pointus.
- Roulez-les de la base vers la pointe puis façonnez-les en arc de cercle pour former le croissant.
- Déposez-les sur une feuille de papier sulfurisée.
- Couvrez d'un linge sec et laissez reposer une nuit.
- Au petit matin (le dimanche de préférence ...), préchauffez le four à 170°C.
- Mélangez le jaune d'œuf restant avec 2 c à soupe de lait et nappez chaque croissant au pinceau.
- Enfouez pendant 8 minutes.
- Laissez un peu refroidir puis dégustez sans modération.



Variante:

Vous pouvez ajouter quelques pastilles de chocolat fondant au cœur des triangles (sur le grand côté) avant de les rouler en croissant.

Pour 14 croissants.