

# Croissants Provençaux



## **Ingrédients :**

- 350 g de farine type 55 « fleur de cannelle »
- 1 sachet de levure Gourmandises Pains
- 120 ml d'eau tiède « température bébé »
- 80 ml de lait tiède
- 15 ml d'herbes de Provence
- 35 ml d'huile d'olives
- Fleur de sel de « Gruissan »

Dans le bol du robot, mélanger la farine, la levure et les herbes de Provence. Ajouter l'eau et le lait. Pétrir et verser l'huile en filet pour bien que la farine l'absorbe. Pétrir encore 5 min, la boule de pâte se détache du bol. Fariner et bouler rapidement dans le bol, couvrir avec le film alimentaire. Laisser doubler de volume. Fariner le plan de travail ou la Roul'pat, rabattre ou dégazer la pâte et étaler au rouleau en un grand rectangle.



Avec le coupe pâte, partager en 6 rectangles puis tracer une diagonale dans chaque rectangle. On obtient 12 triangles.

Rouler comme un croissant en partant de la base du triangle vers la pointe.

Poser sur la toile Silpain. Couvrir d'un torchon et de la toile Silpat.

Laisser reposer et doubler de volume une 2<sup>ème</sup> fois.

Avant de cuire, vaporiser d'eau et d'huile d'olive puis parsemer de fleur de sel de « Gruissan » pour moi.



Enfourner 20 à 25 min, th 8 - 240°C avec un récipient d'eau sur la sole du four. Vaporiser d'eau au bout de 5 min de cuisson et répéter l'opération plusieurs fois.