

LE BRETZ' CROISSANT

Par Loïc Lafonte

INGRÉDIENTS

| | |
|--------------------------------|--------------|
| Farine de gruau | 1000 g |
| Eau (0°C) | 550 g |
| Sel | 18 g |
| Sucre | 130 g |
| Levure | 60 g |
| Puratos S500 Special | 10 g |
| Puratos Mimetic Primeur | 450 g |

BAIN À SAUMURE

| | |
|---|--------|
| Eau | 2000 g |
| Bicarbonate de soude | 400 g |
| Faire bouillir jusqu'à dissolution complète | |

MÉTHODE DE TRAVAIL

| | |
|----------------------|---|
| Pétrissage (spirale) | 5 minutes en 1 ^{ère} puis 5 minutes en 2 ^{ème} |
| Consistance de pâte | Batarde |
| Température de pâte | ± 14°-16°C |
| Pointage | / |
| Tourage | Faire 1 tour double et 1 tour simple |
| Repos | Mettre ± 20 minutes au congélateur à -18°C |
| Détaillage | Abaisser la pâte à 3,5 mm puis détailler des croissants de 9 x 26 cm |
| Apprêt | Environ 2h30 à 28°C Laisser légèrement croûter vos croissants ± 10 minutes. Puis les tremper à la façon d'un Bretzel dans la saumure froide quelques secondes de chaque côté. Enfin, parsemer de sésames et de gros sel. |
| Cuisson | A 170°C pendant ± 21-23 minutes au four ventilé |
| Ressuage | Sur grille |

SUGGESTION DE GARNITURE

Moutarde, jeunes pousses, chiffonade de jambon et cornichon.

