



Croissants d'épeautre

Hydratation 80%

Temps requis min. 15h

POIDS TOTAL PÂTE APPROX. 2200g

[mélange sec - 1200g]	[détrempe - 500g]		
100% épeautre bise	950g	eau 40°C	250g
levain dur épeautre	120g	lait	250g
levure boulangère	30g	cassonade	20g
		oeufs	50g
sel	15g	beurre	50g

Pétrissage

Mélanger les ingrédients sans trop pétrir.

Pointage min. 11h

Repos 1 heure à T° ambiante

Mettre au froid min. 10h

[tourage]

pâte	1700g
beurre froid	500g

Tourage 1h

Tourer les croissants avec tout le beurre.

Apprêt 2h

Laisser lever à t° ambiante 1h, puis mettre au froid min. 1h

Cuisson ~30min.

~30 min. à 190°C

