



CRAQUELINS AU SUCRE



Pour 4 craquelins : 500g de farine, 50g de sucre semoule, 10g de sel fin, 75g de lait entier, 150g d'œufs entiers, 20g de levure fraîche de boulanger, 125g de beurre, 180g de sucre perlé ou à défaut de morceaux de sucre de canne, 50g de sucre cristal, un œuf pour la dorure.

Délayer la levure de boulanger avec le lait entier. Verser dans le bol du robot, la levure délayée avec le lait, ajouter par dessus les poudres, farine tamisée sel et sucre. Pétrir au crochet à vitesse lente et ajouter petit à petit les œufs. Passer alors à vitesse moyenne pendant 10 min environ en veillant bien à ce que la pâte se détache des parois de la cuve, on doit obtenir une pâte ferme élastique mais encore souple. Poursuivre le pétrissage pendant environ 4 min en ajoutant petit à petit le beurre pommade coupé en dés. Filmer au contact la pâte dans la cuve et la laisser pousser pendant une bonne heure elle doit doubler de volume. La dégazer ensuite et lui redonner sa forme initiale.

La diviser en 4 pâtons de 250g, les bouler et les laisser reposer pendant 1/4 d'heure. Retourner les boules de pâte et insérer à l'intérieur 45g de sucre perlé à l'aide des doigts et de façon aléatoire. Refermer les pâtons, reformer les boules les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson clé en dessous. Laisser à nouveau pousser pendant 1h30 à 25° jusqu'à ce que les boules aient doublé de volume.

Dorer au pinceau la surface des craquelins avec l'œuf battu dans lequel on ajoute une pincée de sel. Parsemer de sucre cristal et cuire à chaleur tournante 200° pendant environ 25 min