

INGRÉDIENTS :

6 tasses de farine
1 tasse de beurre fondu
1 tasse et demi de sucre
1 oeuf
un peu d'eau chaude
1 sachet de levure chimique
1 sachet de levure de
boulangier
1 pincée de sel
un peu de cardamome en
poudre
un peu de graines de nigelle
Des graines pour la décoration
(pavot, sésame, chia ...)

PETITS CROISSANTS à l'irakienne

1

préparer la pâte en avance, au moins 2h avant de préparer les croissants pour lui laisser le temps de gonfler

2

séparer la pâte en 4 petites boules. Mettre un papier sulfurisé sur une plaque.

3

Applatis la boule d'abord avec les mains puis avec le rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir un cercle..

4

couper ensuite votre pâte en 8. Aplatissez et rouler délicatement avec la paume de votre main de l'endroit le plus large à la pointe. Vous pouvez également découper la pâte en bande pour les rouler comme des escargots ou les tresser

5

A la dernière minute avant de mettre au four badgèonner de jaune et parsemer de graines ou même de pépites de chocolat. Mettre à four chaud (220°) pendant 10 à 15mn jusqu'à ce qu'ils dorent.

Ces croissants peuvent aussi se manger sucrés que salés, par exemple fourrés au jambon etc

