



CROISSANTS



Ergibt 7-8 Stück

FÜR DEN TEIG:

120 g Milch
120 g Wasser
400 g Weizenmehl Type 550
50 g Dinkelmehl Type 630
45 g Zucker
15 g Frischhefe
10 g Salz

250 g Butter zum Tourieren

ZUM BESTREICHEN:

1 Ei
1 Prise Salz
1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Teig von Hand vermischen und verkneten, bis sie sich gut miteinander verbinden. Zu einem Ziegel formen, luftdicht verpacken und 12-16 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Butter etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur akklimatisieren lassen. Zwischen zwei Blättern Backpapier mit einem Nudelholz in eine gleichmäßig dicke, quadratische Form von 16x16 cm bringen. In das Backpapier einschlagen und ebenfalls 12-16 Stunden in den Kühlschrank legen.

Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, die Luft herausdrücken. In Frischhaltefolie einwickeln und für etwa 20 Minuten ins Gefrierfach legen. Butter aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur etwa 20 Minuten akklimatisieren lassen. Die Butter sollte sich beim Aufarbeiten biegen lassen, ohne zu brechen und in etwa die gleiche Konsistenz wie der Teig haben.

Die weiteren Schritte sollten möglichst zügig erfolgen, damit sich Teig und Butter nicht zu sehr erwärmen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche länglich auf eine Größe von etwa 16x32 cm ausrollen (doppelt so lange wie das Butterstück).



CROISSANTS

ZUBEREITUNG

Die Butter auspacken und mittig auf dem Teig platzieren. Überstehenden Teig in die Mitte umklappen, sodass er bündig abschließt. Bei Bedarf etwas zurechtziehen. Die Naht mit den Fingern zusammendrücken. Den Teig um 90 Grad drehen, die offenen Seiten zeigen nach oben und unten. Auf eine Dicke von 0,8-1 cm länglich ausrollen. Ungerade Enden (oben und unten) mit einem scharfen Messer abschneiden. Überschüssiges Mehl gut abstreichen.

Das obere Drittel des Teigs nach unten klappen, das untere Drittel über das gerade gefaltete schlagen, sodass drei Schichten übereinander liegen. Den Teig in Folie wickeln und 30-40 Minuten in den Kühlschrank legen.

Für die 2. Tour den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, mit den offenen Seiten oben und unten auf eine Dicke von 0,8-1 cm (Länge ca. 30 cm) ausrollen. Immer wieder prüfen, dass der Teig nicht an der Arbeitsfläche klebt. Bei Bedarf etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Ungerade Enden abschneiden. Den Teig wie im Arbeitsschritt zuvor falten, überschüssiges Mehl dabei abstreichen. Eingewickelt 30-40 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die 3. Tour wie im vorherigen Arbeitsschritt verfahren. Den Teig in Folie gewickelt für etwa 30 Minuten ins Gefrierfach, anschließend für rund 1 ½ Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz ruhen lassen und auf eine Dicke von etwa 5 mm und eine Breite von 25-30 cm ausrollen. Mit einem scharfen Messer Dreiecke ausschneiden (circa 10 x 25-30 cm).

Die Teigstücke vorsichtig langziehen und straff von der breiten Seite her aufrollen. Mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.



CROISSANTS

ZUBEREITUNG

In Folie luftdicht verschlossen 2-3 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Bereit zum Backen sind die Teiglinge, sobald sie deutlich an Volumen zugenommen haben und sich die einzelnen Teigschichten sichtbar voneinander trennen. Rüttelt man vorsichtig am Blech, wackeln sie locker hin und her.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ei, Salz und Zucker für die Eistreiche verquirlen und die Teiglinge bestreichen. Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten mit geringer Dampfzugabe backen. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Croissants bei 180 °C in etwa 8-10 Minuten fertig backen.