

Butter - Croissants 1 Profi.

Kategorien: Kleingebäck, Hefeteig, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Butter
50	Gramm	Zucker
500	Gramm	Weizenmehl 550
10	Gramm	Salz
50	Gramm	Hefe
2		Eier
200	Gramm	Milch
250	Gramm	Butter

Anleitung:

Aus den Zutaten (ausser den 250 g Butter) einen kühlen Teig herstellen. Den Teig kräftig kneten und nach einer Teigruhe von 15 min zu einer Kugel formen. Diese weitere 10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die 250 g gekühlte Butter zu einer ca. 1,5 cm starken Platte ausrollen oder mit dem Handballen ausdrücken und nochmals für 10 min kühl stellen. Die Teigkugel kreuzförmig einschneiden und die entstehenden Enden ausrollen so dass ein Kreuz entsteht. Die Butter in die Mitte des Kreuzes legen und die 4 Enden darüber schlagen. dem Teig 2 einfache und eine doppelte Tour geben. Zwischen den Touren eine Ruhezeit im Kühlschrank von jeweils 15 Minuten einhalten. Nach der letzten Tour den Teig nochmals 15 Minuten gekühlt ruhen lassen. Jetzt den Teig auf eine Stärke von ca 3- 5 mm ausrollen und in ca. 14 Dreiecke einteilen. Diese Dreiecke zu Hörnchen aufrollen. Bei 3/4 Stückgare bei ca. 230 Grad backen.