

Croissants

Kategorien: Hefeteig, Blundergebäck, Kleingebäck

Zutaten für: 36 Portionen

1	kg	Mehl
40	Gramm	Hefe
625	ml	Milch
20	Gramm	Salz
120	Gramm	Zucker
600	Gramm	Butter

AUSSERDEM

Milch und Eigelb zum Bestreichen

Anleitung:

Das Mehl mit der Hefe, der lauwarmen Milch, dem Salz und dem Zucker miteinander zu einem leichten, geschmeidigen Teig verkneten. Teig in eine Schüssel geben, zudecken und eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat. Den Teig nochmals kurz durchkneten und für 1 - 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Inzwischen die kalte Butter zu einer Größe von 20 x 20 cm drücken, eventuel mit etwas Mehl.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zu einer Platte von etwa 40 x 40 cm ausrollen. Die Butter - Platte von 20 x 20 cm drücken, auf die Mitte der Teiges legen und die Enden darüberklappen. Die Butter muß vollständig von Teig umhüllt sein.

In zwei Richtungen ausrollen, und zwar abwechselnd von vorn nach hinten und von links nach rechts. Dabei mit gleichmäßigem Druck arbeiten. Durch das Wechseln der Richtungen werden die Schichten gleichmäßig dünner. Zu einer Größe von 45 x 75 cm ausrollen, mind.20 Minuten kühlen.

Jetzt klappt man zwei Drittel des Teiges zusammen und das überstehende Drittel von der gegenüberliegenden Seite darüber. Man nennt das eine einfache Tour. Zwischen den einzelnen Touren den Teig mind. 10 Minuten im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen oder besser Frosterfach. Insgesamt 3 Einfache Touren geben und anschließend zu einer Platte von 30 x 60 cm Größe ausrollen.

Darauf achten, dass abwechselnd nach verschiedenen Richtungen gerollt wird. Den Teig einige Minuten entspannen lassen und längs zu zwei Bahnen von 15 cm Breite teilen. Mit einem scharfen Messer aus jeder Bahn 12 cm breite Dreiecke schneiden. Die Dreiecke von unten also von der Breiten Seite nach oben zu einen Hörnchen aufrollen, darauf achten, dass beim Rollen Spannung entsteht, und nicht zu locker gerollt wird. Die Croissants, mit großen Abstand voneinander auf ein Blech mit Backpapier legen. Nach halber Gare mit der Milch-Eigelbmischung bestreichen. So lange aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Ofen auf 220 - 240°C vorheizen und die Croissants etwa 15 Minuten braun backen