

Croissants Anleitung



1. Die Hefe mit dem Wasser verrühren.

Das Mehl mit dem Zucker und dem Salz gut vermischen. Dann zum Hefe-Wasser geben.

Den Teig in einer Schüssel mit etwas Mehl bestäuben und mit einem nassen Handtuch im Kühlschrank 30 Minuten gehen lassen.

Zutaten:

- ∞ 500 g Mehl
- ∞ 50 g Zucker
- ∞ 30 g Hefe
- ∞ 1 TL Salz
- ∞ 250 g Butter
- ∞ 310 ml Wasser

2. Währenddessen die Butter auf ein Backpapier legen und das Papier so falten, dass ein Quadrat von ca. 18 x 18 cm entsteht. Dann mit dem Rollholz ein bisschen drücken und rollen bis die Butter sich gleichmäßig im Quadrat verteilt hat.

-> Einfacher ist es, wenn man das Backpapier erst nur von zwei Seiten faltet, sodass es auch an der Butter klebt, dann rutscht es nicht weg. Bevor man dann in die andere Richtung drückt, die anderen zwei Seiten umfalten. (siehe Foto!)

Die Butterplatte dann im Backpapier für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank legen.



3. Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen und zu einem Rechteck von ca. 40 x 20 cm ausrollen, dabei sollte der Teig in etwa doppelt so hoch wie die Butterplatte sein. Die Oberfläche des Teiges vom Mehl befreien, am besten mit einem Pinsel, damit der Teig sich verbindet / zusammenklebt.

Nun die Butterplatte aus dem Kühlschrank holen und vom Backpapier befreien. Dann auf eine Hälfte des Teiges legen. Nun die andere Hälfte darüber klappen.



Den Teig nun um 90° drehen und erneut auf ein Rechteck auf 50 x 25 cm ausrollen. Wieder die Oberfläche vom Mehl befreien. Nun den Teig von oben und unten jeweils ein Drittel einfalten. Also von oben 16 cm einklappen und dann von unten. Es entsteht ein Rechteck von 16 x 25 cm. Dieses in Backpapier einwickeln und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

4. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen. Der Teig sollte nun entlang der breiten Seite (25 cm) ausgerollt werden, quasi wieder um 90° gedreht. Die Größe sollte wieder ca. 50 x 25 cm sein. Vom Mehl befreien und wieder ein Drittel von oben und ein Drittel von unten einklappen.

In Backpapier wickeln und in den Kühlschrank für eine halbe Stunde legen.



5. Schritt 4 wiederholen.



6. Nochmals den Klappprozess von Schritt 4 wiederholen. Dann nochmals den Teig um 90° drehen und den Teig auf 75 x 25 cm ausrollen.

Nun werden die Croissants in Form geschnitten. Dafür werden an den Enden jeweils die runden Ecken weggeschnitten, sodass ein Trapez oder ein Parallelogramm entsteht.

In diese Randstücke kann man z.B. ganz gut ein Stück Schokolade einwickeln. :)



An den langen Seiten mit einem Messer ca. alle 13 cm eine kleine Markierung machen. Dann die Schnitte verbinden, sodass Dreiecke entstehen. Bei mir ergibt das dann ungefähr 8 Dreiecke. In die Dreiecke wird an der Seite gegenüber der Spitze in der Mitte ein Schnitt von ca. 3 cm gemacht, sodass es wie ein Eiffelturm aussieht. Dann die Croissants von dort aus einrollen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einem nassen Handtuch abdecken. Wieder 30 Minuten gehen lassen.

7. Den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen. Dann das Ei mit der Milch verquirlen. Die Croissants damit bepinseln und ca. 25 Minuten backen lassen.

Bon appétit!

