Croissants



Etwas aufwendig, aber die Mühe lohnt sich!

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 12 min

ZUTATEN

- 7 g Frischhefe oder 3 g Trockenhefe
- 30 ml lauwarmes Wasser
- 5 g Zucker
- ca. 225 g Weizenmehl (bei mir 2 EL mehr)
- 10 g Zucker
- 9 g Salz
- 120 g lauwarme Milch
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 150 g kalte Butter

AUSSERDEM

1 Ei zum Bestreichen
1 TL Wasser

ZUBEREITUNG

1. Frischhefe, Wasser und 5 g Zucker in die Schüssel der Küchenmaschine geben und verrühren. Stehen lassen, bis es anfängt leicht zu schäumen.
2. Das Mehl zugeben.
3. Restlicher Zucker (10 g) und Salz in der lauwarmen Milch auflösen und zusammen mit dem Öl ebenfalls in die Schüssel geben.
4. Auf kleinster Stufe 4 Minuten kneten, falls nötig noch etwas Mehl zugeben. Küchenmaschine auf die nächste Stufe schalten und den Teig fertig auskneten (bei mir 4 Minuten). Nicht zu lange kneten.
5. Den Teig zudecken und bei ca. 23°C 3 Stunden gehen lassen oder bis sich das Teigvolumen verdreifacht hat.
6. Danach den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und von Hand in ein Rechteck von ca. 20x30 cm drücken.
7. Nun denTeig wie einen Brief zusammenfalten, also das obere Drittel des Teigs nach unten über das mittlere Drittel legen, dann das untere Drittel über die oberen beiden Schichten legen.
8. DenTeig zurück in die Schüssel legen und zugedeckt 1,5 Stunden bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Das Teigvolumen sollte sich dabei verdoppeln.
9. Sobald der Teig sein Volumen verdoppelt hat, ist es Zeit die Butter einzuarbeiten. Während der Zubereitung der Butterplatte, den gegangen Teig in den Kühlschrank stellen. Die kalte Butter auf ein Schneidebrett oder Backpapier legen und mit einem Nudelholz etwas flach klopfen. Danach mit den Handballen die Butter weiter zu einem Rechteck von ca. 25x19cm flach drücken. Achtung, sie soll dabei streichfähig werden aber trotzdem kühl bleiben! Sollte sie zu warm werden, die Butterplatte einfach nochmal kurze Zeit in den Kühlschrank legen. * siehe Tipp unten!
10. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf die leicht bemehlte

Arbeitsfläche legen und 2 - 3 Minuten ruhen lassen .Mit den Händen Teig zu einem Rechteck von 35x20 cm drücken.

11. Die Butter vom Schneidebrett nehmen und auf die obere Hälfte des Teigrechtecks legen, dabei sollte oben und seitlich ein Rand von knapp 1 cm frei bleiben. Das untere butterfreie Drittel des Teiges nach oben über das mittlere Drittel legen, dann das obere Drittel über die unteren beiden Schichten legen.
12. Jetzt den Teig um 90° drehen, so dass die kurze Seite des Rechtecks zu dir hin zeigt. Den Teig vorsichtig zu einem Rechteck von 35x20 cm ausrollen, dabei darauf achten, dass keine Butter aus dem Teig herausquetscht.
13. Den Teig wiederum wie ein Brief falten: das obere Drittel des Teigs nach unten über das mittlere Drittel legen, dann das untere Drittel über die oberen beiden Schichten legen. Diese Technik heisst übrigens einfache Tour. Teig so gefaltet in Folie oder Backpapier packen und für 2 Stunden in den Kühlschrank legen.
14. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, mit der "geschlossenen", längeren Seite zu dir auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und mit dem Nudelholz vorsichtig etwas flach klopfen. Danach den Teig 8 bis 10 Minuten ruhen lassen.
15. Den Teig wieder zu einem Rechteck von 35x20 cm ausrollen und falten wie oben beschrieben. Wieder den Teig um 90° drehen und noch einmal zu einem Rechteck von 35x20 cm ausrollen. Wieder wie oben beschrieben falten, in Folie oder Backpapier einpacken und für 2 Stunden in den Kühlschrank legen. (Länger oder gar über Nacht geht auch, dann muss der Teig jedoch mit etwas beschwert werden, damit er nicht zu stark aufgeht.)
16. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
17. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und 20 Minuten ruhen lassen.
18. Nun Teig zu einem Rechteck von 50x12 cm ausrollen. Anschließend die Teigplatte halbieren (also in zwei Rechtecke von 25x12 cm teilen). Ein Rechteck in den Kühlschrank legen, so bleibt es kalt. Die Butter darf nämlich nie zu warm werden!
19. Das andere Rechteck zu 38x12 cm ausrollen und in drei gleichgroße Quadrate schneiden. (ca. 12x12 cm). Zwei Quadrate in den Kühlschrank legen. Sollte das verbleibende Quadrat etwas geschrumpft sein, es nochmals ein wenig ausrollen. Das Quadrat diagonal in zwei Dreiecke schneiden. Die Dreiecke etwas lang ziehen, so das gleichschenklige Dreiecke entstehen. Teigdreiecke von der breiten Seite her aufrollen und zu Croissants formen und aufs Backblech legen.(Das Formen hat bei mir ja nun nicht so gut geklappt).

20. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren, es ergibt total 12 kleine Croissants.
21. Die Croissants zugedeckt 1 Stunde gehen lassen, sie sollen sich in der Grösse verdreifachen. Das dauert also eher 2-3 Stunden!
22. Backofen auf 250° C aufheizen.
23. Ein Ei mit einem TL Wasser verrühren und Croissants damit bestreichen.
24. Die Croissants in den Ofen schieben und 12 bis 15 Minuten backen. Sie sollen goldbraun sein. Bei mir war das erste Blech nach 12 Minuten sehr dunkel, also lieber ein Auge darauf haben!
25. Croissants aus dem Ofen nehmen auf ein Gitter legen, mindestens 10 Minuten warten bevor man das erste selbstgebackene Croissants probiert!