

CROISSANT

EIN KLASSIKER DER FRANZÖSISCHEN BÄCKEREI – EINFACH, SCHNELL UND MIT VIEL AROMA



STÜCK
20 Stück à 60 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT
12 Stunden



ZEIT AM BACKTAG
4 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD
3 / 3

ZUTATEN

PÂTE À CROISSANT/PLUNDERTEIG

200 g	Wasser
24 g	Hefe
50 g	Zucker
420 g	Viennoiserie-Mehl (Moulin de Colagne) oder Weizenmehl 700/550
80 g	Dinkelmehl 630/700
30g	Milch
8 g	Salz
30 g	Butter
250 g	Butter (zum Tourieren) Ei zum Bestreichen

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 22-24° C



Teigruhe 2-12 Stunden



Backtemperatur 180° C HL od.
190- 200° C O/U



Backdauer 12-15 Minuten

1. HAUPTTEIG, Tag 1 (abends)

Alle Zutaten außer der Butter und dem Salz 5-8 min langsam mischen (Stufe 1 der Küchenmaschine mit dem Knethacken). Erst dann die 35 g Butter und das Salz beimischen und 5-10 min bei Stufe 2 auskneten. Der Teig soll zum Schluss glatt und geschmeidig sein, die Teigtemperatur 22-24 °C betragen. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 20 Minuten entspannen lassen.

Den Teig in einer leichten bemehlten Teigwanne flach drücken, dabei soll der Teig ca. 2 bis 3 cm dick sein.

Die Butter (zum Tourieren) zwischen 2 Folien oder in einem Gefrierbeutel glatt arbeiten/schlagen, dann rechteckig ausrollen (Größe der Butterplatte muss der Hälfte des Teiges entsprechen) und kaltstellen.

Den Teig und die Butter in der Wanne mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen, am besten über Nacht.

2.

AUFARBEITUNG, Tag 2

Den Plunderteig rechteckig ausrollen (ca. 2 cm dick), die Butterplatte auf eine Hälfte des Teiges legen und den Teig darüber falten. Teigränder dann verbinden.

EINFACHE TOUR: Den Teig mit Weizenmehl bemehlen und rechteckig 1,5 cm dick ausrollen. Mehl abkehren, den Teig dann in drei Lagen übereinander falten. Wieder in die Teigwanne geben und mindestens 30 min im Kühlschrank oder 10 min im Tiefkühler ruhen lassen.

DOPPELTE TOUR: Den Teig wieder bemehlen und rechteckig 1,5 cm dick ausrollen. Mehl abkehren, dann den Teig in vier Lagen gleichmäßig übereinander falten. Erneut in die Teigwanne legen und mindestens 30 min im Kühlschrank oder 10 min im Tiefkühler ruhen lassen.

Tipp: Alternativ können auch drei einfache Touren gemacht werden.

Den Teig rechteckig 3-5 mm dünn ausrollen, der Teig sollte dabei 27x55 cm groß sein. In Dreiecke (9x25 cm) schneiden. Die Dreiecke an den Schmalseiten in der Mitte einschneiden und locker aufrollen. Auf einem Backblech mit Backpapier wegsetzen. Mit Ei bestreichen und etwa 2 Stunden bei 25 -27 °C gehen lassen.

Backen

Den Ofen auf 180/200 °C vorheizen. Die Croissants erneut mit Ei bestreichen und für 12-15 min backen.