

Croissants

Zubereitung
ca. 90-100 Minuten

Backzeit
15-20 Min.
(200°C Ober-/Unterhitze)

Anzahl
8-9 Stück

Das benötigt Ihr an Zutaten:

500 g Mehl + etwas zum Bestäuben
40 g Feinstzucker
1 TL Salz
1 Pack. Trockenhefe
300 ml Milch (lauwarm)
300 g Butter (weich)
1 St. Ei



Und so wird es gemacht: Zunächst die Trockenzutaten in einer großen Schüssel miteinander vermengen und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Dann die lauwarml Milch hineingießen und alles zu einem weichen Teig verarbeiten. Diesen dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5-10 Minuten kneten, bis ein glatter Teig entsteht.

Nun die Rührschüssel mit etwas Butter einfetten und den Teig hineingeben, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort so lange gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Butter zwischen zwei Lagen Backpapier zu einem etwa 5mm dickem Rechteck ausrollen und zum Kühlen wieder in den Kühlschrank legen.

Nach dem der Teig in Ruhe gegangen ist, diesen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck (ca. 45 x 15 cm) ausrollen. Dann die Butter in die Mitte der Teigfläche legen und an zwei der Seiten zusammenschlagen. Den Teig zusammendrücken und mit einem Nudelholz glattrollen. Dann den Teig in Backpapier einschlagen und zum Durchkühlen für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank legen.

Nun wieder raus mit dem Teig aus dem Kühlschrank und ebenfalls aus dem Backpapier und auf die bemehlte Arbeitsfläche legen. Jetzt wieder vorsichtig mit dem Nudelholz glattrollen und erneut zwei Seiten des Teigs zur Mitte hineinschlagen. Wieder glattrollen, in Backpapier einschlagen und erneut

für 20 Minuten in den Kühlschrank geben. Diesen Schritt wiederholt Ihr noch 2-Mal bis ein schön gefalteter Croissant-Teig entsteht.

Wer sich beim Falten unsicher ist, kann sich ja gerne mal auf YouTube umsehen. Hier findet man jede Menge tolle und hilfreiche Videos zum Thema Croissants. Ich muss gestehen, dass ich das auch machen musste und bei dem ganzen hin-und -her-gefaltet den Durchblick nicht zu verlieren.

Nachdem Ihr den Teig das letzte Mal ausgerollt habt (nun habt Ihr schon das wichtigste hinter Euch), schneidet Ihr den Teig in ca. 8 gleich große Dreiecke.

Die Dreiecke dann mit einer Mischung aus dem Ei und 1 EL Milch bestreichen und zu Hörnchen aufrollen und die Spitze leicht festdrücken. Die Croissants nun erneut mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Hier lasst Ihr sie nochmal für etwa 30 Minuten ruhen, bevor es dann bei 200°C für etwa 15-20 Minuten in den Backofen geht.