

Fabian Böckeler
Croissants

Freitag, 26. Juli 2024
Rezept für ca. 7 Croissants

Zutaten:

Für den fermentierten Vorteig:

70 g Weizenmehl Type 405
50 ml Wasser
1,5 g Hefe
1 Prise Salz

Für den Teig:

800 g Weizenmehl Type 405
140 g Zucker
40 g Hefe
25 g Butter
20 g Salz
150 ml Milch
275 ml Wasser

Für die Butterplatte:

400 g Butter
100 g Weizenmehl Type 405

Zum Bestreichen:

1 Ei
30 ml Läuterzucker (Zucker und Wasser zu gleichen Teilen aufkochen und abkühlen lassen)

Zubereitung:

1. Für den Vorteig Mehl, Wasser, Hefe und Salz in die Rührschüssel geben und 2 Minuten langsam kneten, dann 2 Minuten schnell kneten.
2. Die Vorteigschüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Vorteig 1,5 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, dann ca. 18-24 Stunden im Kühlschrank lagern.
3. Am nächsten Tag für den Teig Mehl, Zucker, Hefe, Butter, Salz, Milch, Wasser und den fermentierten Vorteig in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine 5 Minuten langsam kneten. Dann die Teigschüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig 1,5 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen
4. Anschließend den Teig nochmal kneten, zunächst 2 Minuten langsam, dann 5 Minuten schnell kneten.
5. Den Teig eher quadratisch als rund formen, in Frischhaltefolie einpacken und 2 Stunden ins Gefrierfach legen, dann herausnehmen und nochmals 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Dies ist wichtig, damit sich der Teig entspannen kann und man später eine gleichmäßige Teig-Butter-Konsistenz erreicht.
6. Für die Butterplatte die Butter und das Mehl mit dem Knethaken der Küchenmaschine gut vermischen, quadratisch ausrollen (ca. 1 cm dick). Die Tourierbutter abdecken und im Kühlschrank kaltstellen, bis sie eine mittelfeste Konsistenz angenommen hat.

7. Zum Tourieren von Teig und Butterplatte zunächst den Teig zu einem Quadrat ausrollen. Das Teigquadrat auf die Arbeitsfläche legen, die Butterplatte um 45 Grad versetzt darauflegen und die Teigecken darüber schlagen, so dass die Butterplatte nicht mehr zu sehen ist.
8. Dann alles mit dem Rollholz in eine Richtung lang ausrollen. Wichtig ist es, nur in eine Richtung zu rollen, also nach oben und unten, nicht aber nach rechts und links. Dann den Teig unten anheben und zur Teigmitte legen, das obere Teigstück nehmen und darüberlegen. Das Teigpaket in Frischhaltefolie einpacken und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
9. Dann das Teigpaket auspacken, nun um 90 Grad drehen wieder lang in eine Richtung ausrollen, dann den Teig unten anheben und zur Teigmitte legen, das obere Teigstück nehmen und darüberlegen. Das Teigpaket in Frischhaltefolie einpacken und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
10. Den geruhten Teig auspacken und wieder wie gewohnt in eine Richtung auf ca. 3 mm Stärke ausrollen.
11. Aus dem Teig spitzwinklige Dreiecke ausschneiden. Die Dreiecke zur spitzwinkligen Ecke aufrollen. Dann die Croissants auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 1 Stunde ruhen lassen, bis die Croissants um etwa das Doppelte aufgegangen sind.
12. Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.
13. Die Folie von den aufgegangenen Croissants abziehen, die Croissants mit verquirltem Ei abstreichen und ca. 18 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.
14. Die frisch gebackenen Croissants aus dem Ofen nehmen, direkt mit Läuterzucker abstreichen und abkühlen lassen.