



## **Das beste Croissant Rezept**

Für 6-7 Croissants

### Zutaten

- 375g Weizenmehl mit mind. 12,5% Protein (100%)
- 115g lauwarme Milch 3,5% Fett (30,67%)
- 115g Wasser (30,67%)
- 37g Zucker (9,87%)
- 8g Salz (2,13%)
- 13,5g Frischhefe (3,6%)
- 220g Butter mit mind. 82% Fett (58,67%)

### Außerdem

- 1 Ei + 1 TL Milch

### Anleitung:

Hefe in lauwarmer Milch auflösen und 20 Minuten anspringen lassen. Anschließend gemeinsam mit allen weiteren Zutaten außer der Butter in die Schüssel der Küchenmaschine geben und für 3-5 Minuten auf niedrigster Stufe verkneten, bis ein einheitlicher Teig entstanden ist. Auf zweiter Stufe für weitere 7 Minuten auskneten. Den Teig in einen verschließbaren Zipper Beutel à 3L geben und über Nacht in den Kühlschrank (4-5°C) legen.

Am nächsten Morgen die Butter aus dem Kühlschrank nehmen, in 1-2cm dicke Scheiben schneiden und in der Mitte eines Stücks Backpapier zu einem Quadrat à ca. 15x15cm legen. Die Seiten des Backpapiers einklappen und die Butter mithilfe eines Ausrollstabs zu einer Teigplatte drücken. Wenn die Butter die richtige Temperatur und Konsistenz hat (sie sollte formbar bzw. biegsam sein, aber keinen Ölfilm auf dem Finger hinterlassen) sofort weiterarbeiten. Dafür den Teig aus dem Zipper Beutel schälen und auf die bemehlte kühle (!) Arbeitsfläche legen. Den Teig so ausrollen, dass er doppelt so lang, aber genauso breit ist wie die Butterplatte ist. Die Butterplatte in der Mitte des Teiges platzieren und beide Seiten des Teiges zur Mitte einschlagen, sodass die Butter komplett eingepackt wird. Die Teignaht in der Mitte durch leichtes Andrücken mit den Händen verschließen. Die zwei offenen Teigseiten sollten Naht an Naht mit der Butter enden. Mit dem Ausrollstab die Teigplatte überall leicht andrücken, um die Butter schon mal etwas an den Teig zu drücken. Dann zügig und gleichmäßig auf ca. 8mm Dicke ausrollen. Die obere und untere Kante sauber trimmen.

Überschüssiges Mehl auf der Teigoberfläche mithilfe eines Borstenpinsels wegbürsten. Dann folgt die erste Falttour. Entweder können insgesamt drei einzelne Touren (Single Folds) oder ein eine doppelte Tour (Double Fold) plus eine einzelne Tour gemacht werden. Ich mache meist aus Bequemlichkeitsgründen eine doppelte und eine einzelne Tour. Traditionell für 27 Teigschichten müssen drei einzelne Touren gemacht werden. Für eine doppelte Tour wird der Teig von beiden Enden zur Mitte gefaltet (am besten leicht versetzt) und dann noch einmal zusammengeklappt. Den Teig wie ein Buch mit der offenen Seite nach rechts zu sich drehen und den linken „Buchrand“ einmal längs einschneiden, um Spannung freizulassen. Zur visuellen Veranschaulichung schau am besten in meine Video-Anleitung auf Instagram! Den Teig luftdicht einpacken und für 20-30 Minuten kühlen und entspannen lassen. Wenn du geübt bist und deine Umgebungstemperatur schön kühl ist, kannst du auch gleich mit der nächsten Tour beginnen.

Für die zweite (einzeln) Tour den Teig wieder gleichmäßig in der Länge ausrollen, die obere und untere Kante sauber trimmen und überschüssiges Mehl wegbürsten. Dann das obere Drittel der Teigplatte nach unten klappen, anschließend das untere Drittel darüber klappen. Den Teig wieder mit der offenen Seite nach rechts zu sich drehen, den „Buchrücken“ einschneiden und luftdicht einpacken. Für 1h kühlen und entspannen lassen. Wenn du lieber drei einfache Touren machen möchtest den Teig zunächst noch einmal 30 Minuten ruhen lassen, daraufhin tourieren und anschließend 1h kühlstellen.

Den Teig auf ein ca. 30x40cm Rechteck auf 6-7mm Dicke ausrollen und mit dem Lineal oder Metermaß am unteren Rand der langen Seite alle 11cm eine Markierung setzen. Oben um 5,5cm versetzt ebenfalls Markierungen setzen. Das Metermaß an der ersten oberen Markierung ansetzen und entlang des Metermaßes mithilfe eines Pizzarollers oder scharfen Messers an die linke untere Ecke schneiden. Metermaß an die erste untere Markierung setzen und wieder entlang des Metermaßes schneiden. Mit den weiteren Markierungen ebenso verfahren. So sollst du sechs schöne Dreiecke erhalten. Aus den zwei „halben“ Dreiecken an den Seiten lässt sich später noch etwas anderes formen (z.B. mit Zimt-Zucker bestreuen und verdrillen). Die sechs Dreiecke zu Croissants aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Die Croissants für 4-5h bei 24-26°C aufgehen lassen (z.B. im Ofen mit einer Schüssel heißem dampfendem Wasser).

Die Croissants sind fertig gereift, wenn sie sich in der Größe verdoppelt haben und schön „wobbeln“, wenn man das Blech leicht rüttelt. Wenn die Croissants reif sind, aus dem Backofen nehmen und diesen auf 200°C vorheizen. Ein Ei mit einem TL Milch gut verquirlen und die oberen Seiten der Croissants sehr behutsam und sachte damit bestreichen. Darauf achten, dass kein Ei auf die Laminierungsschichten tropft! Die Croissants in den heißen Ofen schieben und für 7 Minuten backen. Anschließend den Backofen auf 180°C herunterregeln und für weitere ca. 20 Minuten backen, bis sie schön goldbraun sind.