



Full Pantries

Mandelcroissant Schnecken mit Sauerteig

Für 8 große Schnecken

Süßer Vorteig:

- 180g Weizenmehl (mind. 13 % Protein)
- 80g Wasser, ca. 40°C
- 60g Weizensauerteig, zuvor mind. 1x frisch gefüttert
- 40g Zucker

Hauptteig:

- 370g Weizenmehl mit mind. 13 % Protein
- 35g Zucker
- 10g Salz
- gesamter süßer Vorteig
- 100g Eier, ca. 2 Eier Gr. M, kalt aus dem Kühlschrank
- 170g Milch, 3,5% Fett, kalt aus dem Kühlschrank
- 100g Butter, weich

Füllung:

Crème pâtissière

- Mark 1 Vanilleschote
- 250ml Milch, 3,5 % Fett
- 2 Eigelb
- 25g Maisstärke
- 30g Zucker

Frangipane

- 130g Zucker
- 130g Butter
- 1 Ei
- 130g Mandeln, gemahlen und blanchiert
- 20g Mehl
- 1 EL brauner Rum

Außerdem:

- ca. 100g Mandeln gehobelt und blanchiert
- 75g Zucker
- 50ml Wasser

Anleitung:

Am Vortag mittags ca. 12 Uhr:

Die Zutaten für den süßen Vorteig in einem hohen Einweckglas verrühren, den Teigstand mit einem Gummi o. Eddingstrich markieren und für ca. 5h bei warmer Temperatur (24°C-27°C) heranreifen lassen, bis er sich mindestens verdoppelt, besser verdreifacht hat.

Am Vortag nachmittags ca. 17 Uhr:

Sobald der Vorteig reif ist, alle Zutaten für den Hauptteig bis auf die Butter in der Küchenmaschine auf niedrigster Stufe miteinander grob verkneten. Die Geschwindigkeit erhöhen und den Teig etwa 5 Minuten kneten. Anschließend eine kleine Ruhepause von 20-30 Minuten einlegen, danach den Teig erneut 5 Minuten auf zweiter o. dritter Geschwindigkeitsstufe auskneten. Die Butter (sie sollte gerade so weich sein, dass sie gut formbar ist) zum Teig und solange unterkneten, bis ein Fensterscheibentest möglich ist (das kann je nach Küchenmaschine etwa 10-15 Minuten dauern). Den fertig ausgekneteten Teig in eine Schüssel oder Frischhaltebox geben, bedecken und bei warmer Umgebungstemperatur ca. 3-4h heranreifen lassen. Nach einer Stunde einmal dehnen und falten. Anschließend luftdicht abgedeckt bei 4°C-5°C für 8h- max. 20h oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Während der Teig geht, die Crème pâtissière vorbereiten. Dazu Milch und die ausgekrazte Vanilleschote mit der Schote in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und abgedeckt 10-20 Minuten ziehen lassen. Zucker, Eigelb und Stärke in einer Schüssel gut verrühren. Die Vanilleschote aus der Milch entfernen und erneut kurz erhitzen. Danach die Vanillemilch ganz langsam (nach und nach) und unter ständigem Rühren zu der Eiermischung geben. Alles zusammen zurück in den Topf gießen und auf mittlerer Flamme unter ständigem Rühren zum Köcheln bringen, bis die Creme merklich eingedickt ist. Zur Weiterverwendung muss die Crème pâtissière im Kühlschrank abkühlen. Hierfür die Creme sofort in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie so abdecken, dass die Folie direkt auf der Creme aufliegt. Es soll sich keine Haut bilden.

Am Backtag morgens ca. 8 Uhr:

Die Frangipane vorbereiten. Dafür weiche Butter und den Zucker cremig hell aufschlagen. Anschließend das Ei vollständig unterrühren. Dann die gemahlene Mandeln, das Mehl und den Rum kurz unterrühren. Die Crème pâtissière aus dem Kühlschrank nehmen und cremig aufschlagen. Anschließend unter die Frangipane ziehen.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen und sofort auf einer leicht bemehlten Teigfläche auf ca. 1-1,5cm Dicke auf ca. 40cmx55cm ausrollen. Die Füllung mithilfe einer Winkelpalette gleichmäßig auf der Teigoberfläche verstreichen. Anschließend den Teig von der langen Seite ausgehend gleichmäßig und straff aufrollen und mit Hilfe eines Fadens acht gleich lange (ca. 6cm) Stücke der Rolle abtrennen. Die Stücke in einer mit Butter ausgefetteten eckigen Backform oder auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech plus Backrahmen (ca. 25cmx30cm) mit etwas Abstand platzieren und bei warmer Umgebungstemperatur (ich: Backofen mit einer Schüssel aufgekochten Wasser, ggf. zwei Mal auffrischen) auf die doppelte Größe heranreifen lassen. Je nach Umgebungstemperatur kann dies 3-5h dauern. Richtet euch hier mehr nach eurem Teig als nach einer reinen Zeitvorgabe!

Am Backtag mittags ca. 12 Uhr:

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die reifen Schnecken mit den gehobelten Mandeln bestreuen und in den heißen Backofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 180°C herunterregeln und für weitere 10 Minuten backen, bis die goldbraun sind. Während die Schnecken backen, Zucker und Wasser in einer kleinen Kasserolle kurz aufkochen, bis ein leicht angegedickter Sirup entsteht. Die Schnecken aus dem Backofen lassen und noch heiß mit dem Sirup bestreichen. Vollständig abkühlen lassen und optional vor dem Servieren mit etwas Puderzucker besieben.