

Croissants

Rezept für ca. 12 Croissants:

600 g Mehl
60 g Streuzucker
12 g Salz
2 Eier (1 für den Teig + 1 zum Bestreichen)
15 g frische Hefe
350 ml Milch
50 g weiche Butter
300 g Butter, kalt für die Blätter



Zubereitung:

Mehl, Zucker, Hefe, Salz und das Ei in der UltraMix vermischen. Nach und nach die Milch zugeben bis ein fester Teig entsteht. Diesen 3 Minuten auf Stufe 4 verkneten, anschließend 1 Minute auf Stufe 3. Die weiche Butter zugeben, diese 1 Minute auf Stufe 3 und anschließend 1 Minute oder etwas länger auf Stufe 4 verkneten. Die Schüssel mit Folie abdecken und den Teig im Kühlschrank über Nacht aufgehen lassen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf ein Brett legen. Etwas Mehl darauf streuen. Mit einer mehlbestäubten Teigrolle die kalte Butter auf eine Größe von ca. 20 x 20 cm flach drücken. Den Teig quadratisch auf eine Größe von ca. 32 x 32 cm ausrollen. Die Butter in die Mitte legen und die Ecken des Teigs zur Mitte hin falten. Den Teig erneut quadratisch ausrollen und die Seiten zur Mitte hin falten. Behutsam ausrollen. Den Teig falten und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Diesen Vorgang 3 Mal wiederholen. Anschließend den Teig 3 - 4 cm dick auf eine Größe von 45 x 45 cm ausrollen. Davon Dreiecke mit 12cm Höhe und 12 cm Breite ausschneiden. Die Croissants aufrollen und auf das Backpapier legen und mit dem aufgeschlagenem Ei, vermischt mit etwas Salz und Wasser, bestreichen. Die Croissants auf ein Backblech legen. Etwas Wasser in einem Topf aufkochen.

Das Backblech und den Topf mit dem heißem Wasser in den ausgeschalteten Backofen geben. Die Backofentür schließen und die Croissants 1 Stunde gehen lassen bis sie doppelt so groß sind. Die Croissants und den Topf mit dem Wasser aus dem Backofen nehmen. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Croissants erneut bestreichen und im Ofen 15 - 20 Minuten backen. Abschließend die fertigen Croissants aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Wenn Sie süße Croissants zubereiten möchten, können Sie sie mit Nutella füllen. Einen Löffel Nutella in die Dreiecke geben und aufrollen. Backen und nach dem Abkühlen mit Zucker bestäuben.