

Croissants

Von Kuchenfee

Klassische Croissants brauchen viel Geduld, Liebe und etwas Erfahrung. Wenn aber alle drei Komponenten zusammen kommen und man hochwertige Rohstoffe verwendet, ist man auf dem besten Weg zu leckeren Croissants.

Ob sie den original französische Croissants nah kommen, kann ich nicht sagen, aber eins steht fest: Sie schmecken fantastisch und sind ein wahrer Hingucker auf dem Brunch Tisch, wenn sie bunt und fröhlich selbst gemacht werden.

Grüße gehen raus an Emanuel aus der Community, der mir dieses Rezept zur Verfügung gestellt hat. Auch wenn ich es nicht genau übernommen habe, ist sein Rezept die Ursprungsvariante. Danke für deine Unterstützung zu diesem Rezept.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
12 Std.	22 min	n/a	12 Std. 22 min

8 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

500 g	Mehl
	Type 405
230 ml	Milch
1	Ei
	Größe M
10 g	Zucker
10 g	Zucker
	braun
20 g	Hefe
	frisch
12 g	Salz
30 g	Butter
	soft

AUSSERDEM

190 g	Butter
	Mehl zum ausrollen
	Wasser zum besprühen
	Ei oder Milch vor dem backen
	Natürliche Lebensmittelfarbe
	EataRainbow
	Neutrales Öl
	zum lösen der Farbe

Werkzeuge

Nudelholz
Waage
Küchenmaschine
Backpapier
Messer

Zubereitung

1. TEIG

- 01 Für den Teig alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten, dann abgedeckt mindestens eine Stunde kühlen.
- 02 Nach der Kühlung den Teig auf etwas Mehl zu einem Rechteck ausrollen (ca. 40cm x 25cm), dann in flachgerollt in Folie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

2. BUTTERPLATTE

- 01 Die Butter auf einem Backpapier in Stücke geschnitten verteilen, zusammen falten und zu einem Rechteck ausrollen. Das Rechteck sollte ungefähre Maße von 20cm x 15cm. Nach dem ausrollen in papier eingewickelt lassen und flach im Kühlschrank lagern.

3. AUFARBEITEN

- 01 Den Teig am nächsten Tag auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und eventuell noch etwas nachrollen, sodass die Butterplatte genau in den Teig passt, wenn diese eingeschlagen wird.

- 02** Die Butterplatte einlegen, den Teig zuklappen und bei Bedarf zuviel Randverschnitt ohne Butter entfernen, sodass ein ordentliches Viereck entsteht.
- 03** Den Teig nun in eine Richtung ausrollen bis er sich wie ein Brief falten lässt. Vor dem falten den Teig unbedingt mit einem Pinsel vom überschüssigen Mehl befreien und bei Bedarf mit ein wenig Wasser besprühen um bessere Haftung der Teigschichten zu erzeugen. Den Teig dann erneut in Folie wickeln und etwa 10 Minuten im Eisfach, dann eine Stunde im Kühlschrank kühlen.
- 04** Nach der Kühlung wird der Teig ein weiteres mal länglich ausgerollt, von überschüssigem Mehl befreut und dann wie ein Buch gefaltet. Nach der Buchfaltung erneut eingewickelt in Folie 10 Minuten im Eisfach, dann eine Stunde im Kühlschrank kühlen. Für die Buchfaltung siehe Minute 19:00 bis 19:50 im Video.
- 05** Nach der Kühlung den Teig ein letztes mal ausrollen, dabei auf Maße von ungefähr 65cm x 30cm kommen.
- 06** Den Teig nun in Dreiecke mit Maßen von 10cm x 65cm schneiden, ein letztes mal mit Folie bedeckt für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen und dann locker aufrollen.
- 07** Die gerollten Croissants abgedeckt an einem warmen Ort aber bereits auf den Blechen platziert, für rund 2 Stunden aufgehen lassen.
- 08** Zum backen den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
- 09** Für schönen Glanz die Croissants mit etwas Milch oder Ei bepinseln und dann in den heißen Ofen geben. Ausbacken bis sie goldig sind (Backzeit siehe oben), danach auf einem Gitter auskühlen lassen.