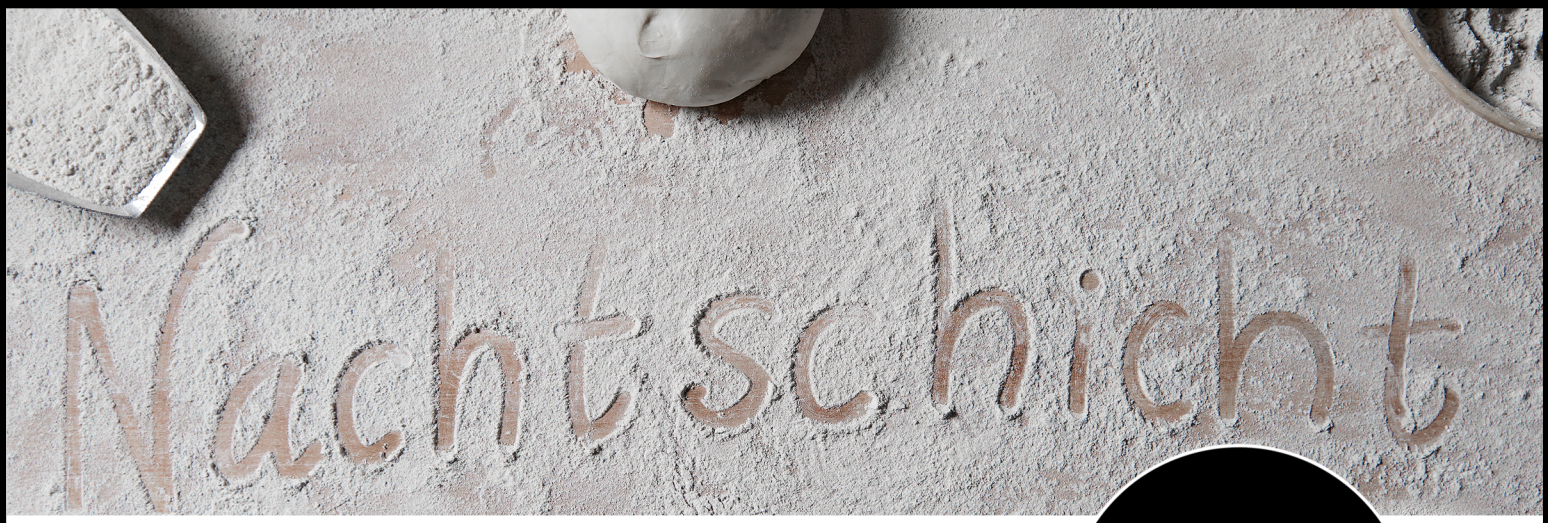

CROISSANT

ZUTATEN:

Vorteig:

150 g Weizenmehl 550
15 g Hefe
150 g Vollmilch
Einen Tag reifen lassen (2 Stunden bei Raumtemperatur, dann im Kühlschrank)

Teig:

300 g Vorteig
850 g Weizenmehl 550
20 g Salz
60 g Zucker
20 g Hefe
4 Eigelb
80 g Butter
490 g Vollmilch

ZUBEREITUNG:

Teig 9 Minuten langsam + 4-5 Minuten schnell kneten und 24 Stunden im Kühlschrank lagern. Am nächsten Tag 450 g Butter mit 50 g Mehl leicht „anwirken“ und einen Ziegel formen.Eine doppelte und eine einfache Tour legen – dazwischen kühlen. Teig auf ca. 4 mm ausrollen (48-50 cm Breite) und längs teilen. Dreiecke in der Breite von ca. 12 cm abschneiden und zu einem Croissant wickeln (sieben Wicklungen). Mit Ei abstreichen und auf ein Backblech setzen. Dieses in den Kühlschrank stellen und über Nacht reifen lassen. Am nächsten Tag aus dem Kühlschrank holen und aufgehen lassen (Volumen verdoppeln) Dann nochmal abstreichen und bei 200°C für 14 Minuten goldbraun backen.