

Croissants

Eine doppelte und eine einfache Tour ergeben 12 Butterschichten. Genau so viele braucht ein Croissant, damit es blättert und nicht platt wird. Gezeigt von Konditorin Diana Kurzius.

ERGIBT
10 Croissants à ca. 115 g

KÜHLZEITEN
mind. 2 Std. plus Touren

BACKEN
185 °C, dann 160 °C · ca. 27 Min.

• ZUTATEN

Teig

200 g	Wasser, sehr kalt (ca. 2 °C)	
500 g	Weizenmehl 550 oder 405	
75 g	Butter	
70 g	Zucker	
20 g	Eigelb (1 Ei, Größe M)	
20 g	Frischhefe	
10 g	Salz	

SUMME 895 G

Butterplatte

250 g	Butter, nicht eiskalt	
etwas	Mehl zum Bestäuben	

GESAMT RUND 1145 G · 10 CROISSANTS À CA. 115 G

Eistreiche

1	Ei	
1	Eigelb	
½ TL	Honig	
1 Prise	Salz	

ECKDATEN

KNETEN	4 bis 5 Min. langsam, dann 8 Min. gesamt
TEIGTEMP.	25 bis 26 °C, nie darüber
KÜHLEN	mind. 2 Std. auf 3 °C, länger ist besser
BUTTER	Platte 25 × 20 cm, 3 mm dick, auf 3 °C
TOUREN	eine doppelte, eine einfache, 12 Schichten
AUSROLLEN	zuletzt 35 × 50 cm, Dreiecke bei 10 cm
STÜCKGARE	2 bis 3 Std. bei Raumtemperatur, abgedeckt
BACKZEIT	5 Min. 185 °C, dann 20 bis 22 Min. 160 °C Umluft

TIPPS

- Den Teig im Gefrierbeutel ausrollen, dann wird er von selbst rechteckig und klebt nicht an der Arbeitsplatte.
- Französische Mehle (T45 oder T55) nehmen mehr Butter auf und geben mehr Glanz.
- Abschnitte einfrieren und beim nächsten Teig untermischen, oder mit Kakao einfärben und als zweite Platte auflegen, das gibt zweifarbige Croissants.
- Übernachtgare: geformte Croissants über Nacht kühl stellen, morgens eine Stunde akklimatisieren, dann backen.

• ZUBEREITUNG

Teig

8 MIN. · 25 BIS 26 °C

- 1 Wasser, Eigelb, Hefe, Mehl, Zucker und Salz 4 bis 5 Minuten langsam verkneten. Dann die Butter zugeben und den Teig glatt auskneten, insgesamt etwa 8 Minuten. Nicht länger, Reibung macht Wärme.
- 2 Den Teig dünn und rechteckig vorformen und gut abgedeckt mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen, bis er auf 3 °C heruntergekühlt ist. Je länger, desto besser.
- 3 Für die Butterplatte Backpapier auf 25 × 20 cm falten, die Butter hineinlegen, mit Mehl bestäuben und von der Mitte zu den Kanten ausrollen, bis sie 3 mm dick und überall gleich hoch ist. Ebenfalls auf 3 °C kühlen.

Laminieren

EINE DOPPELTE, EINE EINFACHE TOUR

- 4 Zügig arbeiten: Den Teig auf 25 × 40 cm ausrollen, die Butterplatte mittig auflegen und die Ränder darüberschlagen, bis die Butter ganz umhüllt ist. Die umgeschlagenen Seiten einschneiden, das entlastet den Teig.
- 5 Andrücken und der Länge nach auf etwa 4 mm ausrollen. Zwischendurch lockern, damit keine Spannung entsteht, Ränder gerade abschneiden.
- 6 Doppelte Tour: von beiden Seiten zur Mitte klappen, dabei einen fingerbreiten Spalt lassen, dann noch einmal zusammenklappen. Vier Schichten. Eingewickelt 30 bis 60 Minuten kühlen.
- 7 Einfache Tour: wieder ausrollen, eine Seite zur Mitte, die andere darüber. Drei Schichten, zusammen also 12 Butterschichten. Erneut kühlen.

Formen und Backen

2 BIS 3 STD. GARE

- 8 Den Teig auf 35 × 50 cm ausrollen, abgedeckt ein paar Minuten entspannen lassen. In 10-cm-Abständen versetzt markieren und diagonal zu Dreiecken schneiden.
- 9 In die breite Seite mittig 2 cm einschneiden, das Dreieck etwa 10 cm länger ziehen, am Einschnitt auseinanderziehen und ohne Druck aufrollen. Mit Schluss nach unten und viel Abstand aufs Blech, alle in dieselbe Richtung.
- 10 Abgedeckt 2 bis 3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.
- 11 Ei, Eigelb, Honig und Salz verquirlen und mit weichem Pinsel von oben nach unten bestreichen, ohne die Luft herauszudrücken.
- 12 5 Minuten bei 185 °C Ober- und Unterhitze anbacken, bis der Honig leicht karamellisiert, dann bei 160 bis 165 °C Umluft 20 bis 22 Minuten fertig backen.