Frische Butter Croissants

Mit dem Rezept für frische Butter Croissants lässt sich das französische Gebäck ganz einfach selbst zubereiten. Ein knusprig, luftiger Traum!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h

Zutaten

Für den Teig

20 g	Germ
120 ml	Wasser
10 g	Salz
50 g	Zucker
120 ml	Milch
40 g	Butter (geschmolzen)
500 g	Mehl (Typ 45)
1 Stk.	Ei (zum Bepinseln)
260 g	Butter (zum Ausrollen auf den Teig)

Zubereitung

1. Für frische Butter Croissants als Erstes den Germ in einer Schüssel mit lauwarmes Wasser einrühren. In einer weiteren Schüssel Salz, Zucker und 2 EL Milch vermischen. Dann in einem kleinen Topf Milch, Wasser und Butter erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Dabei ständig umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und beiseitestellen. Als nächstes Mehl auf der Arbeitsfläche zu einem kleinen Hügel auftürmen und in der Mitte eine Mulde formen. Danach das Salz-Zucker-Milchgemisch in die Mulde gießen. Dann die warme Butter und als Letztes das Germgemisch in die Mulde gießen. Alles nun sehr gut zerkneten, bis sich ein glatter Teig ergibt. Den Teig dann mit einem feuchten Küchentuch abdecken, an einen warmen Ort stellen und für etwa eine Stunde gehen lassen. Der Teig wird sich verdoppeln. Anschließend den Teig nochmals gut durchkneten und dann für mindestens zwei Stunden in

den Kühlschrank stellen.

2. Danach 260 gr. Butter zwischen zwei Backpapier Blätter legen und zu einem Zentimeter dicken Viereck zurecht drücken. Ein bisschen Mehl auf die Butter gestreut, erleichtert das Formen.

3. Als Nächstes den Teig zu einem Viereck ausrollen, dass doppelt so groß, wie das Butterviereck ist. Die Butter jetzt in die Mitte des Teigs platzieren. Den Teig nun über die Seiten zusammenklappen. Anschließend den Teig der Länge nach, und nur der Länge nach, ausrollen. Danach die Enden in der Mitte zusammenfalten und den Teig von oben nach unten zur Mitte zusammenfalten. Den Teig für dreißig Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend herausnehmen und den Teig um 90 Grad drehen, wieder der Länge nach ausrollen, bis er etwa drei Millimeter dick ist und zweimal wie vorher falten. Danach den Teig nochmal drehen und ein letztes Mal auf drei Millimeter ausrollen. Jetzt aus dem Teig Dreiecke mit zwölf Zentimeter Breite und zwölf Zentimeter Höhe ausschneiden. Anschließend die Dreiecke zusammenrollen, und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit ausreichend Platz zwischen den einzelnen Croissants verteilen. Das Blech an einem warmen Ort für etwa eine Stunde gehen lassen.

4. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180° vorheizen und Ei trennen. Die Croissants anschließend mit Eigelb bepinseln und das Blech für etwa 20 Minuten in den Ofen stellen. Die Croissants herausnehmen, wenn sie schön goldbraun sind. Anschließend abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Frische Butter Croissants schmecken mit einer Tasse Kaffee einfach wunderbar. Wem auffällt, dass es eventuell zu viele Croissants werden können, der kann die ungebackenen Croissants auch ganz einfach einfrieren und wenn benötigt, wieder auftauen und dann backen. So lässt sich immer frisches Gebäck anbieten, für welches einen die Gäste lieben. Um noch einen besonderen Clou mit einzubringen kann man die Croissants auch mit Schokolade oder Marzipan füllen!