Laugen-Croissants

Leckere Laugen-Croissants werten nicht nur den Frühstückstisch auf, sondern sind vor allem bei Kindern besonders beliebt, denn sie schmecken einfach lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

300 g	Mehl
170 ml	Wasser (lauwarm)
15 ml	Rapsöl
1 Packung	Trockenhefe
1 Packung	Blätterteig (TK)
1 l	Wasser
3 EL	Natron

Zubereitung

1. Für die selbst gemachten Laugen-Croissants als Erstes in eine große Schüssel Mehl, Hefe, Öl, Salz und Wasser geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Wenn dieser keine Klumpen mehr hat und gleichmäßig durchgeknetet ist, muss er 15 Minuten ruhen. Dafür die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken und an einen Ort ohne Zugluft stellen.

2. In der Zwischenzeit den Blätterteig ausrollen.

3. Ist die Ruhezeit vorbei, den Teig auf die gleiche Größe des Blätterteiges ausrollen. Diese beiden Teige dann übereinanderstapeln, sodass der selbst gemachte Teig unten und der Blätterteig oben liegt. In der Mitte die beiden Teige nun umschlagen, als wenn ein Buch zusammengeklappt wird. Diesen doppelten Teig dann abermals ausrollen, damit ein Rechteck entsteht. Dieses jetzt abermals zweimal falten. Nun muss dieser Teig wieder 10 Minuten ruhen.

4. In der Zwischenzeit die Lauge aufsetzen. Dafür in einem großen Topf 1 Liter Wasser aufkochen und das Natron hinzugeben. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den

Backofen auf 210 ° C vorheizen.

5. Während das Wasser aufkocht den Teig zu einem runden Fladen, mit einem Durchmesser von circa 55 cm ausrollen. Diesen in gleich große Teile schneiden, wie man eine Pizza schneidet, also im Dreieck. Die einzelnen Stücke nun wie ein Croissant zusammenrollen und zur Seite stellen.

6. Wenn die Lauge kocht, die einzelnen Croissant hineingeben und mindestens 1 Minute kochen lassen. Dann herausnehmen und auf das Backblech legen.

7. Die Croissants nun bei Ober und Unterhitze circa 20 – 25 Minuten backen.

Tipp

Zu den Laugen Croissants schmeckt besonders lecker Frühlingsquark oder Obazda. Eher was Kräftiges, aber auch mit Marmelade oder Honig sind sie ein wahrer Hit. Als Highlight kann man noch Sesam oder Sonnenblumenkerne auf die Croissants geben. Dies gleich nachdem sie aus der Lauge kommen draufstreuen, verleiht den Croissants den extra Kick! Wer gerne Käse Laugen Croissants mag, gibt nach circa 10 Minuten der Backzeit einfach noch geraspelten Gouda darüber.