



Butter-Croissants



Zutaten:

Für den Teig:

1 kg Weizenmehl Typ 550
540 ml kaltes Wasser
45 g Butter
30 g Zucker
20 g Salz
1 Würfel Backhefe

Für die Butterplatte:

250 g Butter (Zimmertemperatur)
65 g Weizenmehl Typ 405

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen geschmeidigen Teig gründlich und ausdauernd (ca. 10 Minuten) kneten und unmittelbar danach zu einer rechteckigen Platte mit etwa 2 cm Stärke ausrollen, in Folie einpacken und für ca. 30 Minuten zum Entspannen in den Tiefkühler legen. Der Teig soll sehr kalt, aber nicht gefroren sein!

Die weiche Butter mit dem Mehl und einem Handrührgerät zügig vermischen und auf Folie zu einer Teigplatte der selben Breite wie dem Hefeteig, aber nur der halben Fläche verstreichen und gut eingepackt in den Kühlschrank legen.

Ggf. die Hefeteigplatte nach etwa 30 Minuten aus dem Tiefkühler in den Kühlschrank legen, falls die Butterplatte noch nicht fest genug sein sollte.

Wenn die Butterplatte einigermaßen fest ist und sich gut von der Folie lösen lässt wird sie auf eine Hälfte der Hefeteigplatte gelegt und mit der anderen Hälfte eingeschlagen; die Ränder schließen und den Teig **immer nur in einer Richtung**

lang ausrollen (ca. 1,5 cm stark). Es ist wichtig nur in einer Richtung auszurollen.

Jetzt den Teig von einer Seite her etwa auf einem Drittel der Länge zusammenlegen, die andere Seite darüber legen (also drei Lagen Teig übereinander).



Die Teigplatte um 90° drehen und wieder nur in einer Richtung ausrollen und in drei Lagen zusammenlegen.

Noch einmal drehen, wieder ausrollen und zusammenlegen.

In Folie einpacken und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den entspannten Teig jetzt auf etwa 3 mm Stärke ausrollen (wieder nur- bzw. überwiegend - in einer Richtung).

Das Rechteck sollte etwa 50 cm breit sein. Es wird der Länge nach halbiert und die beiden Streifen werden in spitzwinklige Dreiecke geschnitten.

Die Dreiecke zur Spitze hin aufrollen und die Rolle dann leicht an den Enden zu einem Hörnchen biegen.

Die Croissants, die man direkt ausbacken möchte werden nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gesetzt, mit verquirlte Ei bestrichen und mit Frischhaltefolie abgedeckt, bis sie etwa auf das Doppelte aufgegangen sind. Die restlichen Teigrollchen zunächst lose auf einem Backblech im Tiefkühler frosten und dann in eine dicht verschließbare Plastikdose umpacken. Bei Bedarf kann man die Teigrohlinge einzeln entnehmen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech auftauen lassen, mit Eistreiche einpinseln und unter Folie aufgehen lassen.

Die Croissants werden im auf 210° C (Umluft 180° C) vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten lang goldbraun gebacken.

Tipp: Wer möchte kann die Teigecken vor dem Rollen mit einem Streifen schnittfesten Nougat, oder aber auch pikant mit Frischkäse und Räucherlachs oder geriebenem Käse und Streifen von gekochtem Schinken füllen.

[Rezeptdownload: Butter-Croissants](#)