Croissant

Zutaten für ca. 36 Stück:



Zutaten:
1000 g Mehl
40 g Hefe
625 ml Milch
20 g Salz
120 g Zucker
600 g Butter

Außerdem:
Milch und Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:
Das Mehl mit der Hefe, der lauwarmen Milch, dem Salz und dem Zucker miteinander zu einem leichten, geschmeidigen Teig verkneten. Teig in eine Schüssel geben, zudecken und eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat. Den Teig nochmals kurz durchkneten und für 1 – 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Inzwischen die Butter bei Raumtemperatur weich werden lassen und etwas geschmeidig kneten. Sie muss die gleiche Konsistenz wie der Teig haben.
Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zu einer Platte von etwa 40 x 40 cm ausrollen. Die Butter zu einer Platte von 20 x 20 cm drücken, auf die Mitte der Teiges legen und die Enden darüber klappen. Die Butter muss vollständig von Teig umhüllt sein. In zwei Richtungen ausrollen, und zwar abwechselnd von vorn nach hinten und von links nach rechts. Dabei mit gleichmäßigem Druck arbeiten. Durch das Wechseln der

Richtungen werden die Schichten gleichmäßig dünner. Zu einer Größe von 45 x 75 cm ausrollen, 20 Minuten kühlen.
Jetzt klappt man zwei Drittel des Teiges zusammen und das überstehende Drittel von der gegenüberliegenden Seite darüber. Man nennt das eine einfache Tour. Zwischen den einzelnen Touren den Teig etwa 10 Minuten im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen. Insgesamt 3 Einfache Touren geben und anschließend zu einer Platte von 30 x 60 cm Größe ausrollen. Darauf achten, dass abwechselnd nach verschiedenen Richtungen gerollt wird. Den Teig einige Minuten entspannen lassen und längs zu zwei Bahnen von 15 cm Breite teilen. Mit einem scharfen Messer aus jeder Bahn 12 cm breite Dreiecke schneiden. Die Dreiecke von unten nach oben zu einen Hörnchen aufrollen, darauf achten, dass beim Rollen Spannung entsteht, und nicht zu locker gerollt wird.
Die Croissants, mit großen Abstand voneinander auf ein Blech mit Backpapier legen. Nach halber Gare mit der Milch-Eigelbmischung bestreichen. So lange aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
Den Ofen auf 220 – 240°C vorheizen und die Croissants etwa 15 Minuten braun backen.