

# Croissants



## Einkaufsliste:

### **Für den Teig**

7g Trockenhefe oder 20g frische Hefe

275ml lauwarme Milch

25g Zucker

460g Mehl (Typ 550)

1TL Salz

50g Butter + 225g Butter

1 Eigelb + 1 EL Milch

## So wird's gemacht

Hefe mit dem Zucker, der lauwarmen Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl, Salz und Butter vermengen bis die Masse krümelig ist. Masse zu dem Hefegemisch geben, gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt im Kühlschrank 120 Minuten ruhen lassen. Derweil Butter zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen, im Kühlschrank kühl halten.

Nach der Ruhezeit den Teig leicht bemehlen, zu einem langen Rechteck ausrollen (doppelt so groß wie Butter-Rechteck), Mehl entfernen und das Butterstück auf die eine Hälfte des Teigs legen, andere Hälfte überklappen und Teig andrücken. Nun noch einmal auf die gleiche Größe ausrollen und das obere Ende etwas über die Mitte legen und das untere Ende an über das obere Ende legen, also zusammenklappen, sodass drei Schichten entstehen. 30 Minuten ruhen lassen. Mit der offenen Seite zum Körper gelegt ausrollen und wieder in drei Schichten legen. Nun für zwei Stunden oder über Nacht im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen. Am nächsten tag erneut ausrollen, in drei Schichten legen, gaaaanz lang ausrollen und in Dreiecke schneiden.

Diese Dreiecke jeweils zu Croissants einrollen, auf ein Backpapier legen, nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Milch verquirlen und Croissants damit einpinseln. Backofen auf 220°C Ober/Unterhitze vorheizen, Croissants 10 Minuten backen, dann Ofen auf 150°C herunterstellen und nochmals 5-10 Minuten goldbraun backen.