

Croissant vom großen Pizzazauberer plus

Zutaten:

Für ca. 20 Croissant:
185 ml. Milch
185 ml. Wasser
675 g Weizenmehl Typ 550
20 g Hefe
15 g Butter
40 g Zucker
15 g Salz
225 g Butter zum Tourieren
Eigelb mit 2 TL Kondensmilch vermischt zum Bestreichen



Zubereitung:

Hefe in zimmerwarmer Milch und Wasser auflösen. Alle anderen Zutaten, außer der Butter zum Tourieren, in die Teigknetmaschine geben und in 12 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

Den fertigen Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und zum Quadrat flach drücken und im Kühlschrank 30 Minuten abgedeckt (zwischen der Teigunterlage) entspannen lassen.

Tourieren: Die Butter zwischen zwei Lagen Backpapier mit dem Teigroller zu einer rechteckigen Platte ausrollen und ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

Danach den Teig zu einer rechteckigen Platte ausrollen, die doppelt so groß ist, wie die Butterplatte. Die Butterplatte auspacken und auf die eine Hälfte des Teiges legen. Den Teig jetzt über der Butterplatte zusammenfallen und gut festdrücken, dass die Butter beim anschließenden Rollen nicht auslaufen kann. Den Teig in ein längliches Band mit ca. 8 mm Stärke ausrollen und die erste einfache Tour machen, das heißt das erste Falten des Teiges. Zum Falten die eine Seite (links) in die Mitte einschlagen und die andere Hälfte (rechts) darüber legen. Den Teig wieder abgedeckt ca. 45-60 Minuten kühl stellen, danach den Vorgang noch 2 x wie folgt wiederholen: Doppelt so lang ausrollen um diesen danach wieder falten zu können. Nun den Teig für mindestens 3 Stunden oder über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen und entspannen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig zu einem Rechteck auf 3-4 mm mit ca. 40 cm Breite ausrollen. Den Teig mittig halbieren, in 2 Teighälften zu je 20 cm. Das obere Teigband nach oben ziehen, damit nicht reingeschnitten wird. Sodann mit dem einen Teigband beginnen. Dieses in 10 cm. Abstand (oben) leicht einkerben. Um Dreiecke schneiden zu können in der unteren Teighälfte bei 5 cm. anfangen zu markieren und dann wieder jeweils bei 10 cm. Abstand einkerben. Dann von der oberen linken Kante zur ersten Markierung schneiden und von der oberen Markierung zur unteren 1 Markierung. So entsteht das 1. Dreieck. So am ganzen Teigband fortfahren.

Die Dreiecke an der breiten Seite für ca. 2 cm einschneiden. Damit die Croissants gut zusammenhalten ganz leicht mit Wasser einsprühen. Jetzt werden die Croissants von der breiten Seite her aufgerollt. Die breite Seite etwas auseinanderziehen und umklappen/festdrücken und nun mit beiden Händen von oben nach unten fest aufrollen. Der Schluss sollte unten liegen. Die 2 Enden könnten zusammengedrückt werden. Alle Dreiecke aufrollen und auf den großen Pizzazauberer plus oder einen anderen Stein nach Wahl legen. Den Stein nochmals abdecken und weitere 30 Minuten auf Gare stellen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 260 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vor dem Backen vorsichtig mit dem Eigelbmisch bestreichen. Beim einschließen Temperatur **sofort** auf 200°C zurückdrehen und in ca. 15-20 min. im untersten Drittel des Backofens auf dem Rost auf Sichtkontakt goldgelb backen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Teigroller, Nylonmesser, großer Pizzazauberer plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN