

Croissants

Zutaten für ca. 7 Croissants:

- 500 g Mehl, glatt
- 50 g Kristallzucker
- ½ TL Salz

- 310 ml Wasser, lauwarm
- 30 g Germ

- 250 g Butter



Eistreiche: 1 ST Eidotter mit 20 ml Rahm (Milch) verquirlen.

Herstellung:

1. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel geben und kurz vermengen.
2. Germ in lauwarmem Wasser auflösen.
3. Germwasser zum Mehl geben und zu einen (Brot)teig abarbeiten, die klebrige Masse, an der Schüssel hinunterputzen, abdecken und für eine ½ Stunde in den Kühlschrank stellen.
4. Backpapier ausbreiten und Butter darin einschlagen und ca. 12x16 cm, wie bei den Fotos unten abgebildet ist, ausrollen



und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben.

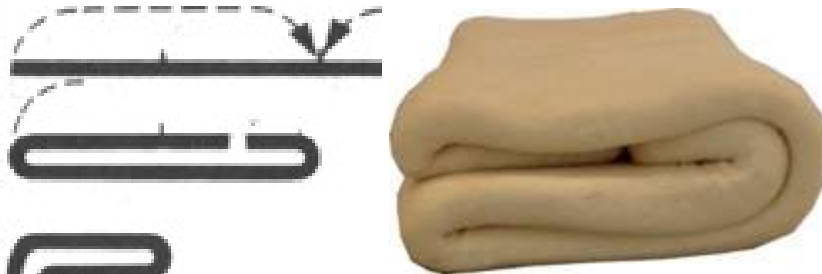
5. Teig ausrollen, dass man die Butter gut einschlagen kann.
6. Dann die Arbeitsfläche und den Teig bemehlen und ca. 20x40 cm ausrollen, alles Mehl wegpinseln, dann wie folgt einschlagen



7. In ein Backpapier (Frischhaltefolie) einschlagen und ca. 30 Minuten kühlen.



8. Dann die Arbeitsfläche und den Teig bemehlen und ca. 20x40 cm ausrollen, alles Mehl wegpinseln, dann wie folgt einschlagen



9. In ein Backpapier (Frischhaltefolie) einschlagen und ca. 30 Minuten kühlen.
10. Dann die Arbeitsfläche und den Teig bemehlen und ca. 20x40 cm ausrollen, alles Mehl wegpinseln, dann wie folgt einschlagen



11. In ein Backpapier (Frischhaltefolie) einschlagen und ca. 30 Minuten kühlen.
12. Dann die Arbeitsfläche und den Teig bemehlen und ca. 20x40 cm ausrollen, alles Mehl wegpinseln, dann wie folgt einschlagen.



13. Den Teig ca. 20x50 cm ausrollen, das ganze Mehl wegpinseln, dann Dreiecke mit ca. 12 cm breite schneiden und in der Mitte 3 cm einschneiden und von dieser Seite her (siehe Abbildung) einrollen.



14. Die Croissants auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech mit genügend Abstand (die Croissants gehen auf!!!) legen und mit einem Geschirrtuch abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
15. Dann den Backofen auf 190 °C vorheizen.
16. Mit der Eistreiche gut bestreichen (Farbe!!) und ca. 20-25 (nicht zu Dunkel) backen.
17. Ca. 10 Minuten warten und dann. . .



Genießen!