

Französische broissants



ZUTATEN: (für ca. 11 Stück)

Grundteig:

500 g Weizenmehl (Type 65 oder 550)

50 g Zucker

50 g Ei (1 Ei Gr. M)

10 g Hefe

20 g Butter

10 g Salz

210 g Wasser

Butterplatte:

225 g Butter

25 g Mehl (Eurer Wahl)

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Grundteig in die Küchenmaschine geben und für 3 Minuten im langsamen und für 8 Minuten im schnellen Gang miteinander verkneten.

Tipp: das zugeführte Wasser sollte nicht mehr als 15° C haben. Der Teig sollte kalt geführt werden. Nun den Teig für 3-5 h abgedeckt kalt stellen - am Besten über Nacht.

Währenddessen die Butterplatte vorbereiten. Dafür die Butter direkt aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Mehl vermengen. Eine Platte formen (ca. die Form und Größe einer Tafel Schokolade) und ebenfalls in den Kühlschrank geben.

Nach der Ruhezeit alles aus dem Kühlschrank nehmen und die Butterplatte auf ca. 15x25cm ausrollen. Den Teig auf die gleiche Breite, aber die doppelte Länge ausrollen. Jetzt die Butterplatte auf den ausgerollten Teig legen und die Butter in den Teig gut einschlagen.







Französische Croissants



Jetzt das Butter-Teig-Gemisch auf 60x20cm ausrollen.

Tipp: Sehr gleichmäßig und rechteckig ausrollen.

Dann 1/3 des Teiges zur Mitte hin einschlagen und von oben das andere Drittel darüber legen. Es entstehen drei Lagen Teig. Das nennt man **Tourieren**.

Tipp: Ordentlich arbeiten :-)

Das Ganze nochmal wiederholen und den Teig für 30 Minuten zurück in den Kühlschrank stellen.

Nach den 30 Min das ganze ein letztes Mal Wiederholen und dann wieder in den Kühlschrank stellen.

Jetzt den Teig wieder ausrollen auf eine Bahn mit einer Höhe von ca. 18cm. Dann die Teigbahn in 13 bis 15 cm breite Abschnitte am unteren Ende einteilen. Am oberen Ende das selbe, aber auf die Mitte der unteren Einteilung versetzt. Jetzt alles mit dem Pizzaroller zu Dreiecken schneiden.

Formen: Ein Dreieck dazu nehmen und es aufrollen. Dabei die Spitze kräftig ziehen, sodass sich das Teigstück beim Rollen etwas verlängert. Halbmondförmig formen und wieder über Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag die Croissants aus dem Kühlschrank nehmen, mit Ei bestreichen und für 1-3 h bei Raumtemperatur (am besten jedoch 25-28°) gehen lassen. Den Ofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen und dann für 20-22 Minuten backen.







Französische broissants



Grundteig herstellen > kalt stellen

Butterplatte vorbereiten > kalt stellen

Nach 3-5h Butterplatte ausrollen, in den Teig geben

Erstes Mal Tourieren

Zweites Mal Tourieren > kalt stellen

Nach 30 Minuten Drittes Mal Tourieren > kalt stellen

Nach 30 Minuten Teigbahnen ausrollen, schneiden & Hörnchen formen > kalt stellen

Über Nacht Mit Ei bestreichen > bei RT gehen lassen

Nach 1-3h Backen
Sofort Genießen :-)



