

Rezept

Croissants

Ein Rezept von Croissants, am 02.06.2025

Zutaten

500 g Weizenmehl (Type 550)

10 g Meersalz

1 Ei (Größe M)

225 g Butter

1 Ei zum Bestreichen

20 g Hefe (ca. 1/2 Würfel; am besten Bio-Hefe)

50 g Zucker

125 ml Milch

Mehl zum Arbeiten

Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 20 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

- 1. Das Mehl in eine Schüssel geben und die Hefe hineinkrümeln. Das Meersalz, den Zucker, das Ei, die Milch und 125 ml kaltes Wasser dazugeben. Alles in der Küchenmaschine in ca. 5 Min. zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig auf wenig Mehl zu einer glatten Kugel formen und in eine bemehlte Schüssel legen. Mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel abdecken und 12 Std. in den Kühlschrank stellen. Die Butter zwischen 2 Lagen Backpapier zu einer 20 x 20 cm großen Platte ausrollen und abgedeckt kalt stellen.
- 2. Den Hefeteig aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und abgedeckt 1 Std. ruhen lassen. Die Butterplatte aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig zu einem Rechteck von ca. 30 x 40 cm ausrollen und die Butterplatte mittig darauflegen. Den überstehenden Teig wie einen Briefumschlag über die Butterplatte falten, dabei die Teigränder gut festdrücken. Den Teig auf wenig Mehl zur doppelten Länge ausrollen. Für die erste »Tour« ein Drittel des Teiges zur Mitte falten, dann das andere Teigdrittel darüberschlagen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 20 Min. kalt stellen. Dieses Tourieren und Kühlen noch zwei Mal wiederholen.
- 3. Nach dem dritten Tourieren den Teig zu einem Rechteck von 30 x 60 cm ausrollen, längs halbieren und mit einem großen Messer in je 10 Dreiecke schneiden. Jedes Dreieck in der Mitte der kurzen Seite ca. 2 cm einschneiden und die Dreiecke von der kurzen Seite her aufrollen, dabei den Einschnitt leicht auseinanderziehen. Die Enden zusammenbiegen, sodass die typische Croissantform entsteht. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teiglinge darauflegen, mit einem Küchenhandtuch abdecken und 2 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.
- 4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Teiglinge mit verquirltem Ei bestreichen. Die Croissants im Backofen (Mitte) in jeweils 15-20 Min. goldbraun backen (ein Blech nach dem anderen!).