



Croissants nach Lutz Geissler

Liebt ihr auch Croissants? Ich finde sie einfach unwiderstehlich. Dieser butterige Geschmack ist einfach köstlich.

Damit die Croissants schön blättrig werden, muss man beim Tourieren (einarbeiten der Butter) sorgfältig arbeiten.

Bevor ich mich für ein Rezept entschieden habe, habe ich mich im Netz etwas schlau gemacht. Da ich bereits bei Lutz Geissler einen Kurs besuchte und ich seine Rezepte wirklich super toll finde, wurde ich auf seiner Seite fündig.

Zutaten für ca. 20 Croissants

120 g Dinkelmehl Typ 630
480 g Weizenmehl Typ 550
240 g Wasser (20°C)
90 g Naturjoghurt (mind. 3.5% Fett)
60 g Zucker
10 g Salz
18 g Frischhefe

Ei mit etwas Milch zum Anstreichen

500 g Butter zum Tourieren – ich habe meine Butterplatte direkt beim Bäcker geholt

Zubereitung

Alle Zutaten in die Schüssel der Knetmaschine geben und zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Arbeitsplatte leicht bemehlen und den Teig auf ca. 35x35 cm ausrollen.

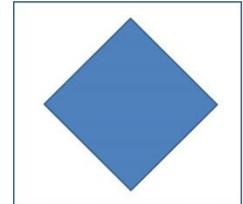
Gut in eine Klarsichtfolie einpacken und während 8 – 12 Stunden im Kühlschrank bei ca. 5 Grad lagern.

Verwendet man eine Butterplatte, wird es einfacher sein, diese auf eine Grösse von ca. 25x25 cm auszurollen.

Hat man keine Möglichkeit eine Butterplatte aufzutreiben kann man wie folgt vorgehen. Butterblock in Stücke schneiden. Zwischen zwei Backpapiere auf die gewünschte Grösse und in gleichmässiger Dicke ausrollen.

Während des Ausrollens der Butterplatte darauf achten, dass ihr möglichst schnell arbeitet, damit die Butter nicht zu schmelzen beginnt. Bis zur Verwendung an einem kühlen Ort lagern. Bei mir war es im Keller und die Temperatur sollte zwischen 14-16°C liegen.

Am Tag der Fertigstellung die Butterplatte diagonal auf den ausgerollten Teig legen und über die Ecken einschlagen und verschliessen, gut andrücken. Wie ein Couvert. Die Butter sollte vollständig vom Teig ummantelt sein.



Arbeitsplatte wieder leicht bemehlen und den Teig auf eine Grösse von 30x60 cm ausrollen. Während des Ausrollens aufpassen, dass die Butter nicht aus dem Teig drückt.

Von beiden Seiten den Teig in die Mitte legen und dann nochmals zusammenlegen. So hat man vier Schichten gemacht.

Teig erneut in Klarsichtfolie einpacken und wieder kühl stellen. Der Teig kam bei mir erneut in den Keller bei ca. 12 – 14°C. Teig während 30 – 60 Minuten kaltstellen.

Danach nochmals genau gleich eine weitere Tourierung durchführen.

Teig erneut während ca. 30 – 60 Minuten kalt stellen.

Nun den Teig auf ca. 3 mm Dicke ausrollen.

Die Croissants in Dreiecke schneiden (ca. 10 – 25 cm) zuschneiden. Dreiecke aufrollen.



Die geformten Croissants auf ein Blech mit Backpapier legen und bei Raumtemperatur bis ca. 3 Stunden gehen lassen. Die Croissants mit einer Folie bedecken, damit sie vor dem Austrocknen geschützt sind.

Ofen auf 220°C vorheizen.

Ei mit etwas Milch aufschlagen und die vorbereiteten Croissants damit bestreichen
Die Croissants in den heissen Ofen schieben und die Temperatur auf 200°C reduzieren.
Während ca. 15 – 18 Minuten goldig backen.

Tipp

Croissant lassen sich einfrieren. Nachdem die Croissants geformt wurden, der Garprozesses anspringen lassen. Das heisst, ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach können sie in einem Behälter oder zugedeckt eingefroren werden.

Am Abend vorher aus dem Tiefkühler nehmen und im Kühlschrank auftauen und gehen lassen.

Ca. 1 Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen.
Danach backen wie oben beschrieben backen.

