

Butter-Croissants mit Vorteig

- Montag, Februar 01, 2010

<https://ketex.de/blog/butter-croissants-mit-vorteig/>

Croissant Rezept

*Nachdem ich einige Zeit nichts eingestellt habe (krankheitsbedingt), hier ein wunderbares **Croissant-Rezept**. Ich habe mich sehr stark an das Rezept von lena88 aus dem Backrezepte-Forum angelehnt. Vor Blätterteig habe ich immer enormen Respekt. Es ist zwar sehr zeitaufwendig, aber ich kann nur sagen: es lohnt sich wirklich. Man muss sich aber einige Zutaten vorher besorgen. (z.B. Süßrahmbutter sowie kleberstarkes Weizenmehl). Ich muss nochmals betonen: der Aufwand lohnt sich wirklich. Die **Croissants** sind zart splittrig und von einem exzellenten Geschmack. Vielen Dank an Lena für das Super-Rezept. Es ergibt bei normaler Größe der Croissants 12 Stück.*

1. Vorteig

- 120 g [Weizenmehl 550](#) oder [T 65](#)
- 30 g [Manitoba-Mehl](#)
- 150 g Wasser
- 1,5 g Frischhefe

Alles gut verrühren und bei Raumtemperatur 2 Std. anspringen lassen. Dann für 14 Std. in den Kühlschrank (5°) stellen und reifen lassen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 300 g [Weizenmehl 550](#) oder [T 65](#)
- 100 g [Manitoba-Mehl](#)
- 125 g frische kalte Milch
- 18 g Frischhefe
- 55 g feiner Zucker
- 40 g weiche Süßrahmbutter
- 11 g Salz

3. Für die Butterplatte

- 300 g gut gekühlte Süßrahmbutter

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Mit der [Küchenmaschine](#) alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten (ich habe 15 Minuten mit dem Spiralknetter geknetet.)

Anschließend den Teig für 1 Std. in den Kühlschrank zur Teigruhe geben.

Die Butterplatte vorbereiten: Dazu die Butter zwischen zwei Stücken Frischhaltefolie zu einer Platte von ca. 0,8 cm Dicke ausrollen. Zum Ausrollen etwas bemehlen. Ebenfalls für 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Danach den Teig ausrollen, und zwar doppelt so groß wie die Butterplatte. Die Butterplatte auf die eine Hälfte legen, die andere Hälfte darüber schlagen und die Ränder gut verschließen. Nochmals etwas ausrollen. Dann die schmalere Seite des Rechteckes zu einem Drittel einschlagen und das untere Drittel darüber schlagen – so wie man einen Brief faltet (das ist eine einfache Tour). Den Teig vorsichtig wieder zu einem Rechteck ausrollen, dann für 90 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Diese Prozedur insgesamt 3-mal wiederholen. Den Teig nicht unter 0,8 cm ausrollen, sonst reißen die Lagen. Danach den Teig auf eine Stärke von ca. 0,3 cm ausrollen und mit einem scharfen Messer Dreiecke ausschneiden. Die Länge der Dreiecke sollte mindestens doppelt so lang wie die Breite sein. Nun die Dreiecke etwas in die Breite und dann in die Länge ziehen. Von der Breite her vorsichtig aufrollen und leicht gebogen auf ein mit einer [Backfolie](#) ausgelegtes Backblech legen. Für ca. 3 Std. bei Raumtemperatur zur Gare legen. Vor dem Einschließen die Croissants mit einem Gemisch aus 2 Eigelb, je einer kräftigen Prise Salz und Zucker und 1 TL heißen Wasser abstreichen.

Backen bei 210° für ca. 15-18 Minuten ohne Schwaden.
