

26. Juni 2010

Croissants nach Michel Suas

Das erste Rezept aus Michel Suas „Advanced Bread and Pastry“. Ich bin schwer begeistert von diesem Buch. Es liest sich wie ein Thriller und verleitet zu Backorgien. Noch konnte ich mich zusammenreißen. Schließlich muss ich all das essen, was aus meinem Ofen kommt.

- 496 g Weizenmehl 550
- 191 g Wasser
- 113 g Vollmilch
- 64 g Zucker
- 11 g Salz
- 21 g Frischhefe
- 3,5 g Backmalz
- 21 g Butter
- 230 g Butter
- 1 Ei zum Bestreichen

Alle Zutaten (außer 230 g Butter!) 5 Minuten lang auf niedrigster Stufe vermengen, den Zucker erst gegen Ende zugeben und dann weitere 5 Minuten verkneten bis der Teig homogen und straff ist. Das Klebergerüst sollte mäßig entwickelt sein.

Teigtemperatur zwischen 22-25°C. 45-60 Minuten gehen lassen.

Den Teig anschließend 8-15 Stunden bei 4°C im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der Ruhephase den Teig auf ca. 20×50 cm Länge ausrollen.

230 g Butter zwischen Frischhaltefolie flachklopfen und auf 20×25 cm ausrollen.

Die Butter in der Mitte des Teiges platzieren und den linken und rechten Teigklappen über die Butter klappen, so dass sie vollständig bedeckt ist. Nun den Teig in Richtung der offenen Enden auf die ursprüngliche Länge ausrollen, dabei auf Gleichmäßigkeit achten. Den Teig von links zu einem Drittel einschlagen, dann von rechts.

45 Minuten im Kühlschrank lagern.

Den Prozess Ausrollen, Einschlagen, Kühlen noch zweimal wiederholen.

Erst dann den Teig 3 mm dünn und auf 20 cm Breite ausrollen.

Dreiecke mit 10 cm Basislänge schneiden.

Jedes Dreieck in der Mitte der Basis ca. 2 cm einschneiden, die beiden Basisecken leicht auseinanderziehen und nun von der Basis zur Spitze hin aufrollen.

Mit verrührtem Ei abstreichen.

Auf Backpapier 1,5-2 Stunden abgedeckt gehen lassen.

Nochmal mit Ei abstreichen und bei 200°C mit Umluft 15 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 6 Stunden



www.brotbacken.de