



## Croissants

Denkt man an Frühstück in Frankreich, dann dürfen Croissants nicht fehlen. Die fluffig-buttrigen Gebäckstücke sind ein wahrer Gaumenschmaus. Vorausgesetzt sie sind selbst mit hochwertigen Zutaten gemacht. Dies bedarf zwar ein wenig an Geduld und Handwerk, jedoch lohnt sich der Aufwand auf alle Fälle. Spätestens wenn der Duft herrlicher Butter durch die Küche zieht und am Frühstücksteller der weiche Teig auf beste Marmelade trifft.

### ZUTATEN (für 6 Stück)

250g Weizenmehl  
125g Butter (Würfel aus dem Kühlschrank)  
150ml Milch (ca. 32° C)  
20g Staubzucker  
21g frischer Germ (1/2 Würfel)  
Prise Salz  
1 Ei zum Bestreichen

### ZUBEREITUNG

- In einer Schüssel den Germ in der Milch auflösen, 1 EL Mehl sowie Zucker hinzufügen und gut verrühren. Nun die Mischung für etwa 15 Minuten gehen lassen.
- Das Weizenmehl und Salz über den Germ sieben, verrühren und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Danach den Teig für etwa 30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
- In der Zwischenzeit die Butter auf einen großen Bogen Backpapier legen und diesen um den Würfel falten, sodass ein Quadrat entsteht.
- Mit einem Nudelholz vorsichtig die Butter ausrollen, bis diese die Form vom gefalteten Quadrat angenommen hat. Sie sollte rund 1,5 – 2 cm dick sein. Danach im Kühlschrank kalt stellen, damit die Butter wieder fest werden kann.
- Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Viereck ausrollen. Dieses muss die doppelte Größe der Butter haben.
- Auf die obere Hälfte vom Teig die quadratisch ausgerollte Butter geben und mit der Unteren einschlagen.

- . Nun wird der Teig auf die Ausgangsgröße ausgerollt und anschließend 3 Mal gefaltet. Oberes Drittel zur Mitte und dann das untere Drittel darüber. Die Franzosen nennen dies „Tour“.
- . Den Teig in Backpapier einwickeln und für 45-60 Minuten in den Kühlschrank geben.
- . Wieder den Teig wie vorher 3 Mal falten und anschließend nochmals in den Kühlschrank geben. Diesen Vorgang, das „Touren“, wiederholen wir insgesamt 4 Mal bevor der Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen darf.
- . Den Teig ausrollen und in längliche Dreiecke schneiden, damit sich die Croissants rollen lassen.
- . Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit dem verquirlten Ei bestreichen.
- . Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C für ca. 15 – 20 Minuten goldgelb backen.
- . Herausnehmen und noch lauwarm frisch genießen.