Croissants-Rezept mehr oder weniger nach Julia Child

Rezept reicht für 12 kleine oder 6 große Croissants

Grober Zeitplan

- Teigherstellung, 10 Minuten
- Erste Gare, 3 Stunden
- Kneten und Falten, 5 Minuten
- Zweite Gare, 1.5 Stunde (oder über Nacht im Kühlschrank)
- Butter einarbeiten (Tour 1 und 2), 15 Minuten
- Erste Teigruhe, 2 Stunden
- Tour 3 und 4, 10 Minuten
- Zweite Teigruhe, 2 Stunden (oder über Nacht im Kühlschrank)
- Croissants formen, 30 Minuten
- Letzte Gare, 1 Stunde (dauert eher 2 bis 3 Stunden (kann man auch im Kühlschrank machen, dann dauerts noch etwas länger)
- Backzeit, 15 Minuten

Zutaten (lohnt sich die doppelte Menge zu machen!)

- 7 g Frischhefe oder 3 g Trockenhefe
- 30 ml lauwarmes Wasser
- 5 g Zucker
- ca. 225 g Weizenmehl (eher mehr)
- 10 g Zucker
- 9 g Salz
- 120 g lauwarme Milch
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 150 g kalte Butter
- 1 Ei für Eistreiche

Zubereitung

1. Frischhefe, Wasser und 5 g Zucker in die Schüssel der Küchenmaschine geben und vermischen. Stehen lassen bis es anfängt leicht zu schäumen.
2. Mehl zugeben.
3. Restlicher Zucker (10 g) und Salz in der lauwarmen Milch auflösen und zusammen mit dem Öl ebenfalls in die Schüssel geben.
4. Auf kleinster Stufe 4 Minuten kneten, falls nötig noch etwas Mehl zugeben. Maschine auf auf Stufe 1 schalten und Teig weitere 4-5 Minuten fertig auskneten. Nicht zu lange kneten.
5. Teig zudecken und bei ca. 23°C 3 Stunden gehen lassen oder bis sich das Teigvolumen verdreifacht hat.

6. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und von Hand in ein Rechteck von ca. 20x30 cm drücken.
7. Teig wie ein Brief zusammenfalten, also das obere Drittel des Teigs nach unten über das mittlere Drittel legen, dann das untere Drittel über die oberen beiden Schichten legen.
8. Teig zurück in die Schüssel legen und zugedeckt 1,5 Stunden bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Das Teigvolumen sollte sich dabei verdoppeln.
9. Sobald der Teig sein Volumen verdoppelt hat, ist es Zeit die Butter einzuarbeiten. Während der Zubereitung der Butterplatte, den gegangen Teig in den Kühlschrank stellen.
10. Die kalte Butter auf ein Schneidebrett oder Backpapier legen.
11. Butter mit einem Nudelholz etwas flach klopfen.
12. Danach mit den Handballen die Butter weiter zu einem Rechteck von ca. 25x19cm flach drücken. Achtung, sie soll dabei streichfähig werden aber trotzdem kühl bleiben. Sollte sie zu warm werden, die Butterplatte einfach nochmal kurze Zeit in den Kühlschrank legen. * siehe Tipp unten!
13. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Teig 2 bis 3 Minuten ruhen lassen.
14. Mit den Händen Teig zu einem Rechteck von 35x20 cm drücken.
15. Butter vom Schneidebrett nehmen und auf die obere Hälfte des Teigrechtecks legen, dabei sollte oben und seitlich ein Rand von knapp 1 cm frei bleiben.
16. Das untere butterfreie Drittel des Teiges nach oben über das mittlere Drittel legen, dann das obere Drittel über die unteren beiden Schichten legen.
17. Teig um 90° drehen, so dass die kurze Seite des Rechtecks zu dir hin zeigt.
18. Teig vorsichtig zu einem Rechteck von 35x20 cm ausrollen, dabei darauf achten, dass keine Butter aus dem Teig herausquetscht, deshalb vorsichtig ausrollen.
19. Den Teig wiederum wie ein Brief falten: das obere Drittel des Teigs nach unten über das mittlere Drittel legen, dann das untere Drittel über die oberen beiden Schichten legen. Diese Technik heisst übrigens einfache Tour. Teig so gefaltet in Folie oder Backpapier packen und für 2 Stunden in den Kühlschrank legen.
20. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. So hinlegen, dass die “geschlossene” längere Seite zu dir hin zeigt.
21. Teig mit dem Nudelholz vorsichtig etwas flach klopfen.
22. Teig 8 bis 10 Minuten ruhen lassen.
23. Teig wiederum in ein Rechteck von 35x20 cm ausrollen.
24. Teig falten wie oben beschrieben.
25. Teig um 90° drehen und wiederum zu einem Rechteck von 35x20 cm ausrollen.
26. Nochmals falten, in Folie oder Backpapier einpacken und für 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Länger oder gar über Nacht geht auch, dann muss der Teig jedoch mit etwas beschwert werden, damit er nicht zu stark aufgeht.
27. Backbleche mit Backpapier auslegen.

28. Teig aus dem Kühlschrank nehmen auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und 20 Minuten ruhen lassen.
29. Teig zu einem Rechteck von 50x12 cm ausrollen.
30. Teig halbieren also in zwei Rechtecke von 25x12 cm teilen.
31. Ein Rechteck in den Kühlschrank legen, so bleibt es kalt. Die Butter darf nämlich nie zu warm werden!
32. Das andere Rechteck zu 38x12 cm ausrollen.
33. Das Rechteck in 3 gleichgroße Quadrate schneiden. (ca. 12x12 cm).
34. Zwei Quadrate in den Kühlschrank legen.
35. Sollte das verbleibende Quadrat etwas geschrumpft sein, es nochmals wenig ausrollen.
36. Das Quadrat diagonal in zwei Dreiecke schneiden.
37. Die Dreiecke etwas lang ziehen, so das gleichschenklige Dreiecke entstehen.
38. Teigdreiecke von der breiten Seite her aufrollen und zu Croissants formen und aufs Backblech legen.
39. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren, es ergibt total 12 kleine Croissants.
40. Croissants zugedeckt 1 Stunde gehen lassen, sie sollen sich in der Grösse verdreifachen. Das dauert also eher 2-3 Stunden!
41. Ofen auf 250° C aufheizen.
42. Ei mit einem TL Wasser verrühren und Croissants damit bestreichen.
43. Croissants in den Ofen schieben und 12 bis 15 Minuten backen. Sie sollen goldbraun sein.
44. Croissants aus dem Ofen nehmen auf ein Gitter legen, mindestens 10 Minuten warten und dann das erste selbst gebackene Croissants probieren!

Meine Tipps und Tricks

- Teig kann auch von Hand hergestellt werden, dann ca. 10 Minuten von Hand kneten.
- *Die Butterplatte kann man auch wie folgt herstellen: kalte Butter in Stücke schneiden in einen Gefrierbeutel oder zwischen Backpapier geben, mit dem Nudelholz etwas flach klopfen und dann zu einem Quadrat ausrollen.
- Es gibt ja Leute, die wollen einen akkuraten Teig und schneiden überstehende Enden ab. Diese Teigresten kann man zu kleinen Kugeln formen und vor dem Aufrollen der Croissants auf die Dreiecke legen.
- Der Teig lässt sich übrigens nach jeder Tour einfrieren. Für die weitere Verarbeitung im Kühlschrank auftauen lassen.

Video von Julia Child in dem sie Croissants zubereitet:
https://www.youtube.com/watch?v=uZmrvEfhfsg