

Croissants

Zutaten fuer ca 14 Stueck :

1	Stueck	Ei
225	ml	Wasser oder Milch
60	gr	Butter (sehr weich oder Fluessig)
1	TL	Salz
2	EL	Zucker
400	gr	Mehl (Typ 405, wenn beschaffbar – ansonsten irgend ein Weizenmehl)
1	Paeckch.	Trockenhefe
50	gr	Butter (zerlassen) zum verkneten
1	Stueck	Eigeln (zum Bestreichen)

Zubereitung :

Alle Zutaten in der oben angegebenen Reihenfolge in den BBA einfuellen,
den BBA auf Teig stellen und zu einem teig verarbeiten lassen.

Dann aus dem Behaelter entnehmen,
nochmals per Hand durchkneten.
Abgedeckt ca 30 Minuten in den Kuehlschrank stellen.

Den Teig danach rechteckig ausrollen,
zerlassene Butter darauf verteilen (nicht auf den Rand !!!!) ,
und den Teig wie einen Brief 3 mal falten.

Diesen gesamten Vorgang insgesamt 3 mal wiederholen.

Nun den Teig in einem Plastikbeutel
mindestens 1 Stunde (besser noch ueber Nacht)
in den Kuehlschrank legen und ruhen lassen.

Jetzt den Teig rechteckig auf ca 3 bis 5 mm Dicke ausrollen.
In 7 Quadrate (ca 12 15cm Kantenlaenge) schneiden.
Jedes Quadrat dann noch einmal in der Mitte (diagonal) durchschneiden.

Diese Dreiecke dann von der Breiten Seite her
so locker es geht aufrollen.

Auf ein gefettetes Blech legen,

mit verquirlten Eigelb bestreichen,
und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (ca 375 °F)
20 Minuten ausbacken.

!!!! den Ofen waehrend der Backzeit nicht oeffnen !!!!

Quelle, ein Rezeptbuch fuer BBa.
Rezept veraendert und ausprobiert.