

14. Juli 2010

Croissants mit Vorteig nach Michel Suas

Das nächste Croissant-Rezept aus „Advanced Bread and Pastry“. Die Croissants bekommen durch den festen Vorteig einen etwas ausgeprägteren Geschmack. Beim nächsten Mal werde ich auf Polish als Vorteig setzen. Dann sollte der Teig etwas dehnbarer sein – ein Vorteil beim Ausrollen. Vielleicht sollte ich auch auf den Herbst warten. 32°C in der Küche sind für einen Teig, der aus dem Kühlschrank kommt und der Verarbeitung wegen kaum aufwärmen darf, nicht die beste Umgebung. Für diese unwirtschaftlichen Bedingungen sind die Croissants gut gelungen.

Vorteig

- 99 g Weizenmehl 1050
- 63 g Wasser
- 0,1 g Frischhefe
- 0,1 g Salz

Hauptteig

- Vorteig
- 400 g Weizenmehl 550
- 131 g Wasser
- 117 g Milch
- 60 g Zucker
- 7 g Salz
- 11 g Frischhefe
- 21 g Butter
- 250 g Butter zum Einrollen
- 1 Ei zum Bestreichen

Die Vorteigzutaten vermengen und 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.

Dann den Teig 10-15 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Alle Zutaten des Hauptteiges 5 Minuten langsam vermengen und weitere 5 Minuten kneten bis ein homogener, dehnbarer Teig entstanden ist.

45 Minuten gehen lassen.

Anschließend 1 Stunden im Kühlschrank lagern.

In der Zwischenzeit die Butter zwischen zwei Plastefolien auf ca. 20×30 cm Größe ausrollen und kühl stellen.

Nun den Teig auf ca. 20×60 cm Größe ausrollen, die Butterplatte in die Mitte legen und die beiden Teigenden zur Mitte klappen, sodass die Butter komplett von Teig überdeckt ist.

Den Teig zu den offenen Enden hin auf 20×60 cm rechteckig ausrollen, die linke Seite zu einem Drittel einschlagen und die rechte Seite darüberlegen.

45 Minuten im Kühlschrank lagern.

Dann erneut zu den offenen Seiten hin ausrollen, einklappen und kühlen.

Diesen Vorgang insgesamt 3–4-mal wiederholen.

Nach der letzten Kühlphase den Teig auf ca. 3 mm Dicke ausrollen und spitzwinklige Dreiecke ausschneiden.

An der Dreiecksbasis einen kleinen Einschnitt senkrecht zur Basis machen, die beiden Basisecken etwas auseinanderziehen und das Croissant zur Spitze hin aufrollen.

Mit Ei bestreichen und 1,5-2 Stunden bei 26°C gehen lassen.

Bei 200°C mit Dampf und Umluft backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 8 Stunden

