

27. Oktober 2011

## Croissants mit Poolish nach Michel Suas

Meine Verwandtschaft hatte sich zu einer Feierlichkeit Croissants gewünscht. Zwar habe ich schon einige Male Croissants gebacken, aber so richtig in Übung bin ich nicht. Wie die letzten Male auch, habe ich als Grundlage ein Rezept von Michel Suas verwendet. Waren es bislang feste Vorteige, habe ich nun einen Poolish als Vorteig angerührt. Das bringt nicht nur einen guten Geschmack, sondern verhilft dem Teig auch zu mehr Elastizität. Ein klarer Vorteil, wenn man für diese Croissants 144 Lagen Butter einrollen will.

Um diese Anzahl zu erreichen, wird mit einer Kombination von sogenannten „single folds“ (einfache Tour) und „double folds“ (doppelte Tour) gearbeitet. Im Wechsel der Faltenmethoden summieren sich die Butterlagen wie folgt:

1. single fold = 3 Lagen (1 x 3)
2. double fold = 12 Lagen (3 x 4)
3. single fold = 36 Lagen (12 x 3)
4. double fold = 144 Lagen (36 x 4)

Ein echtes französisches Croissant ist es trotzdem nicht. Die Franzosen tourieren nicht die Butter in den Teig, sondern den Teig in die Butter ein. Ein kleiner, aber feiner Unterschied.

Mit meinen Croissants bin ich sehr zufrieden. Der Aufwand (8 Stunden!) lohnt sich. Sie schmecken mild süßlich und herrlich butterig. Sie zerfallen in der Hand in innen wattig-weiche und außen knusprige Teighappen. Mit etwas Marmelade, würzigem Camembert oder einfach pur ein verführerischer Genuss.

### Vorteig

- 210 g Weizenmehl 550
- 210 g Wasser
- 0,3 g Frischhefe

### Hauptteig

- Vorteig
- 480 g Weizenmehl 550
- 162 g Milch
- 90 g Zucker
- 15 g Salz
- 7 g Frischhefe
- 3 g Backmalz
- 27 g Butter
- 300 g Butter zum Eintourieren
- 1 Ei zum Bestreichen

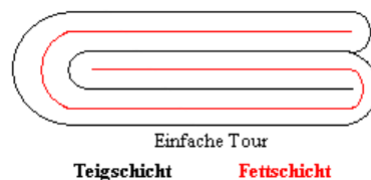
Die Vorteigzutaten verrühren und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Am Backtag alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 8 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten und elastischen Teig verkneten.

1 Stunden bei Raumtemperatur, anschließend 1 weitere Stunde bei ca. 4-6°C im Kühlschrank gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Tourier-Butter in Frischhaltefolie auf ca. 25×25 cm Größe ausrollen und im Kühlschrank fest werden lassen.

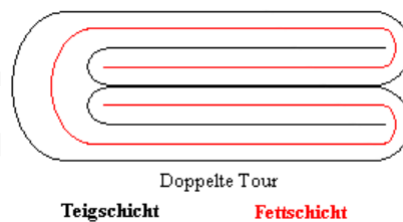
Den Teig etwa 1 cm dick auf 25×50 cm Größe ausrollen. Die Butter in die Mitte legen und die beiden äußeren Teiglappen bündig darüber klappen. Nun den Teig auf ca. 20×60 cm ausrollen und zu je einem Drittel von links und dann von rechts (wie einen Geschäftsbrief) einschlagen (= einfache Tour).



Doppelte Tour (Quelle: Allegro at de.wikipedia Langhans Jürgen)

45 Minuten abgedeckt im Kühlschrank (4-6°C) zur Gare stellen.

Den Teig auf 20×80 cm ausrollen. Das linke Viertel des Teiges nach rechts zur Mitte hin einklappen. Den rechten Teiglappen bündig bis zum zuvor umgelegten Teiglappen einschlagen. Nun das linke Teigende auf das rechte Ende klappen (= doppelte Tour).



Doppelte Tour (Quelle: Allegro at de.wikipedia Langhans Jürgen)

45 Minuten abgedeckt im Kühlschrank (4-6°C) zur Gare stellen.

Nochmals eine einfache Tour geben.

45 Minuten abgedeckt im Kühlschrank (4-6°C) zur Gare stellen.

Nochmals eine doppelte Tour geben.

45 Minuten abgedeckt im Kühlschrank (4-6°C) zur Gare stellen.

Den Teig auf ca. 50 cm Breite und 3-4 mm Dicke ausrollen. In zwei 25 cm breite Streifen schneiden und daraus jeweils spitzwinklige Dreiecke schneiden. Die Dreiecke an der Basis ca. 1 cm tief einschneiden und von dort aus zu Croissants aufrollen.

Die Croissants mit Ei abstreichen und 1,5-2 Stunden bei Zimmertemperatur zur Gare stellen.

Nochmals mit Ei abstreichen und bei 230°C fallend auf 180°C mit Umluft ca. 20 Minuten backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 8 Stunden*

