

4. März 2011

Porree-Käse-Croissants

Wirklich gefreut hatte ich mich als das Ergebnis der letzten Backbefragung feststand. Porree bzw. Lauch mag ich sehr gern. Warum dann also nicht auch mal in Teig packen? Besonders reizvoll habe ich mir herzhaftes Croissants vorgestellt. Gedacht, getan.

Diese lockeren, knusprigen Verführungen in Kombination mit dem frühlingsgrünen Lauch und etwas Gouda sind einfach ein Genuss. Den Teig habe ich auf Basis von Michel Suas Rezept für Croissants mit Weizenvollkornmehl zubereitet. Der kräftigere Charakter des vollen Korns passt sehr gut zur zwiebeligen Note des Porrees und dem milden Aroma von Gouda.

Noch etwas warm sind die Croissants der Himmel auf Erden. Mein Besuch, für den ich die Croissants gebacken hatte, war extrem beseelt, denn er ist immer auf der Suche nach guten Croissants. Hier hat er sie scheinbar gefunden. Ein besseres Lob als „Hmmmm!“ kann es für einen Bäcker nicht geben.

Ich habe den Teig nach dem zweiten Falten 18 Stunden im Kühlschrank gelagert (retardiert). Das hatte vor allem praktische Gründe. So konnte ich meinen straffen Backplan am Folgetag etwas entspannter angehen. Außerdem würde die komplette Prozedur zur Croissant-Herstellung an einem Tag 8 Stunden dauern. Mit Retardierung ist es am Backtag nur die Hälfte der Zeit. Ganz nebenbei gewinnt der Teig dadurch natürlich noch an Aroma und lässt sich besser bearbeiten, weil er wirklich durchgekühlt ist.

Vorteig (Pâte fermentée)

- 62 g Weizenmehl 1050
- 40 g Wasser
- 0,5 g Frischhefe
- 1,5 g Salz

Hauptteig

- Vorteig
- 190 g Weizenmehl 1050
- 62 g Weizenvollkornmehl
- 120 g Wasser
- 25 g Ei (ca. ein halbes Ei)
- 8 g Frischhefe
- 1 g Backmalz
- 30 g Zucker
- 4 g Salz
- 15 g Butter
- 140 g Butter (zum Einrollen)
- 100 g Porree/Lauch (kleine Würfel oder dünne Streifen)
- 100 g Gouda (gerieben)

Die Vorteigzutaten vermengen und 3-4 Tage im Kühlschrank bei 4-6°C lagern.

Alle Zutaten außer die Füllung, Salz, Einroll-Butter und Zucker auf niedrigster Stufe 5 Minuten vermischen und weitere 10 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Dann Salz und Zucker langsam einkneten. Den Teig weitere 5-10 Minuten auf zweiter Stufe bearbeiten, bis er sich vollständig von der Schüssel löst, glatt und straff ist.

1 Stunde Gare bei Raumtemperatur, eine weitere Stunde im Kühlschrank. In der Zwischenzeit 140 g Butter auf ca. 20×15 cm Fläche zu einem klar definierten Rechteck ausrollen (zwischen zwei Klarsichtfolien) und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf 20×30 cm ausrollen, die Butterplatte in die Mitte legen und beide Teigenden zur Mitte bündig über die Butter klappen. 30 Minuten Teigruhe im Kühlschrank.

Nun den Teig senkrecht zur Teig Naht auf ca. 5 mm Dicke ausrollen und zu je einem Drittel von beiden Seiten einfallen (wie ein Geschäftsbrief). Erneut 30 Minuten im Kühlschrank lagern. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen, dann schließen sich 16-18 Stunden Teigruhe bei 4-6°C an.

Am nächsten Tag den Teig 30 Minuten akklimatisieren lassen, erneut senkrecht zur Falt Naht des Vortages ausrollen und einfallen. 30 Minuten Kühlschranklagerung.

Den Teig zu einem ca. 3-4 mm dünnen Quadrat ausrollen, Gouda und Porree darauf verteilen. Den Teig mit dem Pizzaschneider oder einem Messer halbieren. Aus beiden Teighälften je 8 spitze Dreiecke schneiden. Die Basis der Dreiecke ca. 1-2 cm tief in Richtung Spitze einschneiden und in gleiche Richtung aufrollen.

2 Stunden Gare bei 24-26°C.

15 Minuten mit Dampf bei 200°C goldbraun backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

