

26. Januar 2019

## Dinkelcroissants & Quarkstreuselkuchen

Eine seltene Kombination, aber aus Unglücken lernt man. Der Croissant Teig war zu weich geraten. Deshalb haben wir damals kurzerhand mit Hilfe von Flohsamenschalen einen Kuchenteig daraus gezaubert. Der Weg dorthin ist weiter unten beschrieben. Das Hauptrezept gilt den Croissants, die ein paar Tage später im zweiten Versuch zu aller Zufriedenheit gelangen.

Die Arbeit mit Sauerteig und Vorteig bringt wunderbare Aromen in das Gebäck.

### Vorteig

- 200 g Dinkelmehl 630
- 250 g Joghurt (3,8% Fett, 5°C)
- 2 g Frischhefe

### Dinkelsauerteig

- 60 g Dinkelmehl 630
- 60 g Wasser (40°C)
- 30 g Anstellgut

### Hauptteig

- Vorteig
- Sauerteig
- 725 g Dinkelmehl 630
- 150 g Wasser (kalt)
- 50 g Butter (5°C)
- 50 g Ei (5°C)
- 23 g Frischhefe
- 20 g Salz
- 120 g Zucker
- 460 g Butter zum Tourieren

Die Vorteigzutaten verrühren und ca. 24 Stunden bei 4–5°C reifen lassen.

Die Sauerteigzutaten verrühren. 3–4 Stunden bei 26°C reifen und weitere 5–12 Stunden bei 4–5°C stabilisieren lassen.

Alle Zutaten außer Butter und Salz 5 Minuten auf niedrigster und 2 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Butter und Salz zugeben und weitere 2–3 Minuten auf zweiter Stufe kneten (Teigtemperatur ca. 22–23°C).

Den Teig auf 25×25 cm ausrollen, in Folie einwickeln und 5–12 Stunden bei 5°C lagern.

Die Butter zwischen Backpapier zu einer Platte von 17×17 cm ausrollen und bis zum Gebrauch bei 10°C lagern.

Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Die Butterplatte um 45° versetzt auf den Teig setzen, die Teigecken auf die Butter klappen und andrücken. Die Butter muss vollständig von Teig umhüllt sein.

Nun den Teig auf ca. 30×60 cm ausrollen, die Teigenden wie einen Geschäftsbrief übereinander falten (die Butterschicht hat sich nun verdreifacht = „Einfachtour“). Wenn der Teig noch dehnbar genug ist, erneut auf das Maß ausrollen und wieder eine Einfachtour geben. Ansonsten den Teig für 10-15 Minuten in Klarsichtfolie eingehüllt im Kühlschrank lagern und danach ausrollen. Anschließend nochmals ausrollen und eine dritte Einfachtour geben. Der Teig hat nun 27 Butterschichten. Wahlweise auch zwei Doppeltouren geben (für 16 Butterschichten).

30 Minuten in Klarsichtfolie eingehüllt im Kühlschrank lagern.

Den tourierten Teig auf ca. 24×90 cm (oder ca. 35×60 cm) ausrollen, der Länge nach halbieren und auf den langen Seiten alle 8–10 cm eine Markierung setzen. Auf der gegenüberliegenden Seite jeweils um 5 cm versetzt alle 8–10 cm Markierungen setzen. Mit einem Messer oder Pizzarad mit Hilfe der Markierungen Dreiecke schneiden.

Die Mitte Basis der Dreiecke mit dem Rollholz dünner rollen und anschließend die Dreiecke von der Basis aus straff aufrollen.

Die Teiglinge auf ein Blech setzen, mit Eigelb abstreichen und vor dem Austrocknen geschützt 3 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

Vor dem Backen sollte sich das Volumen nahezu verdoppelt haben. Die Teiglinge mit Eigelb abstreichen und bei 225°C 15 Minuten backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden*

*Zubereitungszeit gesamt: ca. 29 Stunden*



## DER KUCHENTEIG

### Vorteig

- 65 g Dinkelmehl 630
- 85 g Joghurt (3,8% Fett, 5°C)
- 0,7 g Frischhefe

### Dinkelsauerteig

- 20 g Dinkelmehl 630
- 20 g Wasser (40°C)
- 10 g Anstellgut

### Hauptteig

- Vorteig
- Sauerteig
- 240 g Dinkelmehl 630
- 135 g Wasser (kalt)
- 17 g Butter (5°C)
- 17 g Ei (5°C)
- 8 g Frischhefe
- 7 g Salz
- 40 g Zucker
- 5 g Flohsamenschalen

### Quarkmasse für den Kuchen

- 625 g Magerquark
- 30 g Milch (3,5% Fett)
- 2 Prisen Vanille
- 15 g Zitronensaft
- 3 g Zitronenabrieb
- 75 g Zucker
- 50 g Eigelb
- 2 Esslöffel Speisestärke
- 75 g Eiweiß
- 2 Prisen Salz

### Streusel

- 300 g Dinkelmehl 630
- 200 g Butter (5°C)
- 100 g Zucker

Den Teig nach dem Kneten 30 Minuten ruhen lassen und auf Blechmaß ausrollen. Anschließend für 8-12 Stunden bei 8-10°C reifen lassen.

Für die Quarkmasse Eiweiß mit Salz zu steifem Eischnee schlagen. Die übrigen Zutaten cremig verrühren und den Eischnee unterheben.

Für die Streusel alle Zutaten verkneten und verstreuseln. Bis zur Verwendung kühl aufbewahren.

Den Kuchenteig mit der Masse bestreichen und die Streusel verteilen.

Bei 230°C fallend auf 200°C ca. 30 Minuten backen.

