

Laugencroissant

Für den Vorteig

300g	Weizenmehl	700
12g	Hefe	frisch
175g	Wasser	lauwarm

Vorteig: Alle Zutaten verkneten und mindestens 4 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Zutaten für Hauptteig

300g	Weizenmehl	700
1 Teel.	Honig	
15g	Salz	Steinsalz
30g	Hefe	frisch
160g	Wasser	lauwarm
20g	Butter	Streichfähig
~ 400g	Vorteig	fertig

Croissant -Butter:

120g	Butter	gefroren
------	--------	----------

Laugensud

500ml	Wasser	kochend
1 Essl	Natron	

Das Wasser mit Natron zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten köcheln lassen

Hauptteig: Zutaten zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt ca. 40 Minuten gehen lassen. Danach das Ganze in 15 Teile teilen, schleifen und kurz entspannen lassen. Die Teiglinge zu etwa 15cm Durchmesser große Fladen auswalken und stapeln. (Dazwischen immer ein wenig Roggenmehl streuen.) Jetzt legt man die Fladen wieder auf und raspelt die gefrorene Butter auf die Teiglinge. (Nur dazwischen Butterraspel aufstreuen.) Jetzt werden die Fladen gestapelt und für 15 Minuten in den Kühlschrank gestellt. Den Stapel aus dem Kühlschrank auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit dem Nudelwalker zügig einen großen Kreis von 50cm Durchmesser auswalken. Mit dem Pizzarad 16 „Tortenstücke“ herausschneiden und die Teile von dick auf dünn einrollen. Die Croissant auf ein Backblech legen und nochmals für 45 min im Kühlschrank aufgehen lassen. Kurz vor dem Backen wird jedes Teil vorsichtig mit Laugensud bepinselt, mit Sesam oder Mohn bestreut und im vorgeheizten Backrohr bei 200°C Ober- Unterhitze ca. 20 min gebacken.



Viel Spaß beim nachbacken wünscht euch

Süßelkatharina^{„bleibamboden.at“}