

# Traumhafte Croissant



- 500 g Weizenmehl
- 50 g Zucker
- 30 g frische Hefe
- 300 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 250 g Butter

Lasst es euch schmecken



Zubereitung

Aus den Zutaten (außer der Butter) einen Hefeteig herstellen. Den Teig 30 Minuten gehen lassen. Dieser Teig muss möglichst kalt verarbeitet werden.

Die kalte Butter zwischen zwei lagen Frischhaltefolie zu einem Quadrat ausrollen und sofort wieder kalt stellen.

Den Hefeteig zu einem Rechteck ausrollen, das gut die doppelte Größe der Butter hat. Das überschüssige Mehl abstreichen. Die Butter auf eine Hälfte des ausgerollten Teig legen, die andere Hälfte des Teig darüber klappen und den Teig länglich ausrollen. Jetzt wieder das überschüssige Mehl abstreichen. 1/3 des Teig nach oben falten, abbürsten, das andere 1/3 darüber falten. So, wie ein Brief gefaltet wird. Das war jetzt schon die erste Tour.

Markierung für Runde 1 und den Teig abgedeckt für mind 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Runden 2 bis 4 laufen immer gleich ab. Den Teig um 45 Grad drehen, längs ausrollen, abbürsten und zum Brief falten. Mit Punkten markieren und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

Teig ausgerollt und mit einem Rollmesser in längliche Dreiecke schneiden. Am breiten Ende einen ca. 6 cm langen Schnitt machen. Den Schnitt auseinander ziehen und dann die Croissant aufrollen. Auf ein Backblech legen und 30 Minuten gehen lassen. Mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bestreichen und bei 190 Grad Umluft im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen.