



# CROISSANT

## NACH MOULIN BOURGOIS

### ZUTATEN

- 250g Weizenmehl Gruau Extra T55
- 250g Weizenmehl T65
- 10g Salz
- 65g Zucker
- 15g frische Hefe
- 225g Vollmilch:Wasser 1:1 kalt
- 50g Butter kalt

Tourierbutter: 250g weiche Butter+25g T55

Eistreiche: 1:1:1 Dotter:Ei:Milch

### ZUBEREITUNG

1. Kühle Teigzutaten gleichzeitig in die Knetschüssel geben – 6 min langsam und weitere 6 min schnell kneten – Teigtemperatur 21°
2. 20 min entspannen lassen
3. auf 2 cm ausrollen, in Frischhaltefolie wickeln, für mind. 4 Stunden in den Kühlschrank **(am besten über Nacht)**
4. für die Tourierbutter die weiche Butter und das Mehl rasch verkneten – in gefaltetem Backpapier auf ein Rechteck von ca. 20x15cm plätten – für mind. 1 Stunde in den Kühlschrank

Optimale (Teig)Temperatur zur Weiterverarbeitung 17°C

5. Teig auf kaum bemehlter (am besten ohne Mehl) Arbeitsfläche so weit ausrollen (ca. 1,5 cm), dass die Butterplatte korrekt in die Mitte passt – auflegen – Teig sauber einklappen – um 90° drehen
6. Teig ausrollen (ca 1cm) – doppelte Tour – sauber arbeiten – Mehl entfernen – 90°C drehen (bei Bedarf zwischendurch kühlen!)
7. Teig ausrollen (ca. 1cm) – einfache Tour – sauber arbeiten – Mehl entfernen – 90°C drehen
8. für ca. 60 min kühlen
9. Teig auf eine Breite von ca. 34cm auf 4 mm Stärke ausrollen (nicht unter 1cm)
10. Seitlich 10cm Abstände markieren und diagonal quer die Dreiecke schneiden
11. Ohne Spannung und Druck aufrollen – mit Schluss unten auf Blech legen
12. So lange warm gehen lassen, bis sie sich von der Größe her verdoppelt haben (ca. 3 h bei 27°C)
13. Der Rollung entlang in etwas Abstand zweimal einstreichen
14. Dazwischen Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen
15. Croissants einschieben – auf 165°C reduzieren – Backzeit ca. 18 Minuten

Gesamtzeitbedarf: am Vortag: 0,5 Std. am Backtag: ca. 7 Std.