



Croissant-Backversuchsreihen, um die verschiedenen Techniken zu testen... Wie viele Schichten muß der Plunderteig bei welcher Menge Ziehfett haben? Darf man ihn mit dem Pizzaroller statt mit einem Messer schneiden? Müssen die Croissants straff oder locker aufgerollt werden? Sollen auch die Teigränder mit Eistreiche eingepinselt werden oder muß man diese aussparen, damit der Teig schöner blättert? Schwaden oder nicht schwaden? Fragen über Fragen, um möglichst perfekte Croissants zu backen...

Blech um Blech mit den verschiedenen Varianten habe ich in den Ofen geschoben und alle Ergebnisse dokumentiert. Um es kurz zu machen: Für die notwendigen Touriervorgänge gibt es bewährte Tabellen. Es gibt keine Unterschiede, womit man den Teig schneidet, ebenso wenig, wie straff man die Teigdreiecke aufrollt. Ganz klar aber: Auch die Teigränder einpinseln. Die Croissants sehen dann zwar nicht ganz so hübsch aufgeblättert aus, aber es tritt deutlich weniger Butter beim Backen aus. Das Schwaden hat bei meinen Tests keine Vorteile gebracht, doch blättert die Eistreiche ab, wenn man die Croissants einfriert.

Bei Gelegenheit dieser Tests habe ich den Teig – im Gegensatz zu meinem Rezept mit Vollkorn-Weizensauerteig – modifiziert: Habe das Vollkornmehl durch Type 1050 ersetzt, weil es für manche Feinschmecker ein Sakrileg ist, einem dekadenten Gebäck ein wenig Vollkornmehl unterzujubeln. Außerdem habe ich einen Hefe-Vorteig hinzugefügt, wodurch ich die Gesamt-Hefemenge um ein Drittel reduzieren konnte. Den Milch- (und somit auch Fettgehalt) habe ich etwas erhöht. Durch Verwendung von Manitobamehl wird der Teig schön elastisch und reißt beim Verarbeiten nicht so leicht ein.

An der Zubereitung und den Zeiten habe ich nur wenig geändert, da es sich bewährt hat.

Gesamtzutaten (für ca. 1 kg = 12–16 Stück)

- 80 g Wasser
- 8 g Anstellgut (Weizen)
- 80 g Weizenmehl 1050
- 160 g Weizenmehl 550
- 310 g Manitobamehl
- 195 g Vollmilch
- 6,7 g Hefe
- 45 g Rohrzucker (weiß)
- 360 g Süßrahmbutter
- 12 g Salz
- 2 Eigelbe
- 30 g Sahne, Prise Zucker, Prise Salz

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – 20:00

Sauerteig

- 80 g Wasser, lauwarm
- 8 g Anstellgut (Weizen)
- 80 g Weizenmehl 1050

Verrühren und an einem warmen Ort 14 Stunden reifen lassen

Tag 1 – 20:00

Vorteig

- 160 g Vollmilch, Zimmertemperatur
- 0,2 g Hefe
- 160 g Weizenmehl 550

Verrühren und bei Kellertemperatur (12–16°C) Ort 14 Stunden gehen lassen. Wer keinen kühlen Raum zur Verfügung hat, läßt den Teig 2 Stunden anspringen und stellt ihn dann in den Kühlschrank.

Tag 2 – 10:00

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 35 g Vollmilch
- 6,5 g Hefe
- 45 g Rohrzucker
- 12 g Salz
- 40 g weiche Süßrahmbutter
- 310 g Manitobamehl

4 Minuten langsam, dann 6 Minuten schnell kneten, in den Kühlschrank stellen.

Tag 2 – 10:05

Butterplatte

Während der Teig geknetet wird, die restlichen 320 g kühle Butter zwischen Frischhaltefolie auf ca. 8 mm Dicke ausrollen und in den Kühlschrank legen.

Tag 2 – 11:15

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwas mehr als doppelt so groß ausrollen, wie die Butterplatte. Diese links auf den Teig legen, die rechte Hälfte darüberschlagen und die Teigränder gut andrücken.

Den Teig auf ca. 8 mm Dicke möglichst rechteckig ausrollen. Das linke Drittel über die Teigplatte schlagen, dann das rechte Drittel. Noch etwas ausrollen und für eine Stunde ab in den Kühlschrank.

Tag 2 – 12:20

Den Teig wiederum, wie oben beschrieben, auf ca. 8 mm Dicke ausrollen, überschlagen, etwas ausrollen und für eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Tag 2 – 13:25

Nochmals den Teig wie oben tourieren, wiederum etwas ausrollen und locker in Frischhaltefolie gewickelt bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank verfrachten.

Tag 3 – 7:30

Den Teig vorsichtig auf etwa 3,5 mm Dicke möglichst rechteckig ausrollen und zu 12 spitzwinkligen Dreiecken schneiden; am besten geht das mit einem Pizzaschneider. Die Teiglinge an den schmalen Kanten mit einem Messer mittig ca. 1,5 cm weit einschneiden. Die Teigplatten an den schmalen Kanten vorsichtig noch etwas auseinanderziehen. Von unten zur Spitze hin, nicht zu locker und nicht zu straff, aufrollen, zu Halbmonden formen und mit den Teigspitzen nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem Teigtuch abgedeckt bei Zimmertemperatur knapp 4 Stunden lang gehen lassen.

Tag 3 – 11:35

Eigelb mit der Sahne und jeweils einer kräftigen Prise Zucker und Salz verquirlen. Die Croissants gut mit der Eistreiche einpinseln. Bei 210°C in den Ofen schieben.

Tag 3 – 11:45

Nach 5 Minuten den Ofen auf 175°C herunterstellen. 10–15 Minuten fertigbacken. Dabei ständig beobachten, da die Eistreiche schnell zu braun wird. Ich empfehle, das Backblech nach der halben Backzeit zu drehen.