

Buttercroissants

Zutaten:

400 g Wasser (20 °C)

100 g Zucker

16 g Salz

150 g Naturjoghurt (5 °C)

200 g Dinkelmehl glatt

800 g Weizenmehl glatt

20 g frische Germ

500g Butter zum Tourieren

1 Ei zum Bestreichen



Zucker und Salz im Wasser auflösen. Die übrigen Zutaten zugeben und zu einem homogenen Teig mischen.

Den Teig mit etwas Mehl auf 35 x 35 cm Größe quadratisch ausrollen und in Klarsichtfolie 8-12 Stunden bei 5 Grad lagern.

Die Tourierbutter zwischen Backpapierblättern auf 25 x 25 cm quadratisch ausrollen und bis zur Verwendung bei ca. 18 Grad lagern (oder kühler und am Backtag auf diese Temperatur anwärmen.)

Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und 10 – 20 Minuten temperieren lassen.

In der Zwischenzeit prüfen, ob die Butterplatte dieselbe oder eine etwas weichere Konsistenz als der Teig hat. Falls nicht, die Butterplatte mit dem Nudelwalker überrollen, bis die Konsistenz passt.

Die Butterplatte um 45 Grad versetzt auf den Teig legen.

Die Teigecken auf die Butter klappen und andrücken. Dabei überschüssiges Mehl vom Teig wischen, damit die Teigecken wirklich mit dem unterlagernden Teig zusammenkleben. Die Butter muss vollständig vom Teig umhüllt sein.

Den Teig auf ca. 20 x 70 cm ausrollen.

Eines der kurzen Teigenden zum anderen Ende klappen, dabei aber noch etwa 15 cm Platz lassen.

Das andere Teigende umklappen und bündig an die Kante des ersten Endes legen. Den gesamten Teig vom überschüssigen Mehl befreien und die übergeklappten Teigenden nochmals andrücken, damit keine Luft eingeschlossen wird.

Den Teig von einer der beiden kurzen Seiten übereinander klappen, sodass sich die Teiglänge halbiert. Wieder allesfest andrücken. Die Butterschicht vom Anfang hat sich nun zweimal verdoppelt, also insgesamt vervierfacht.

Den Teig in Folie einwickeln und in einem kühlen Raum (16 – 18 Grad) 20 – 30 Minuten ruhen lassen. Wurde in einem warmen Raum gearbeitet (mehr als 20 Grad), den Teig besser an die wärmste Stelle des Kühlschranks, etwa die Gemüselade, oder in einen kühleren Raum legen.

Nun den Teig erneut wie beschrieben ausrollen und zweimal falten, sodass sich die vier Butterschichten wieder vervierfachen und insgesamt 16 Butterschichten entstehen.

Den Teig wieder einwickeln und 20 – 30 Minuten kühl entspannen lassen.

Den tourierten Teig auf ca. 52 x 64 cm ausrollen (ca. 3mm dick). Sollte das Ausrollen auf die volle Größe nicht funktionieren, weil der Teig sich wieder zusammenzieht, dann den Teig locker zusammenklappen, in Folie packen und kühl 10 – 20 Minuten entspannen lassen. Anschließend wieder auseinanderklappen und ausrollen.

Mit dem Pizzarad oder einem scharfen Messer den Teig auf zwei Teigplatten in der Größe von ca. 25 x 60 cm zuschneiden. An den langen Außenseiten alle 10 cm eine Markierung setzen und über beide Teigplatten hinweg Dreiecke schneiden. Es entstehen 22 Dreiecke.

An den Schnittstellen sollten die Butterschichten zu sehen sein.

Die Dreiecke von der Basis aus locker aufrollen und mit der Spitze nach unten jeweils zu neun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Sollten die Dreiecke noch dicker als 4 mm sein, vor dem Aufrollen nochmal mit dem Nudelwalker dünner rollen.

Die Teiglinge gut abdecken (z.B. das Blech in ein aufgeblasenes Plastiksackerl stecken).

Bei Raumtemperatur ca. 3 – 3 ½ Stunden aufgehen lassen. Vor dem Backen sollte sich das Volumen verdoppelt haben.

Die Teiglinge mit verquirltem Ei abstreichen, dabei möglichst nicht die Schnittflächen, sondern nur die Oberfläche der Teiglinge bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen 16 – 18 Minuten bei 220 Grad, fallend auf 200 Grad backen.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.