



## Croissants au beurre

120 g de farine d'épeautre  
 480 g de farine type T65  
 240 g de l'eau tiède  
 90 g de yaourt nature (3,8 -5 % )  
 50 g de sucre  
 15 g de sel  
 18 g de levure boulanger  
 -  
 350 g de beurre pour faire les tours

Avec un robot préparez une pâte homogène de tous les ingrédients hors de la beurre. Abaissez la pâte au carré d'env. 35 x 35 cm. Enveloppez-la au film étirable et laissez reposer au froid (6–8°C) pour 10–15 heures.

Aplatissez le beurre en une plaque carrée de 25 x 25 cm, gardez au froid quand même.

Sur une surface bien froide et peu farinée, abaissez la pâte et placez le beurre au milieu, puis répliez comme une lettre. Abaissez la pâte en un rectangle et repliez le tiers inférieur en remontant vers le milieu. Rabattez le tiers du dessus sur le reste de la pâte. La pâte pliée doit former un carré.

La pâte feuilletée a besoin d'être abaissée, pliée et tournée six fois pour bien monter à la cuisson. Entre chaque tour, mettez-la au réfrigérateur.

Abaissez la pâte au rectangle le plus finement possible (environ 3-4 mm)

Confectionner des triangles, formez des croissants et posez sur une plaque à pâtisserie et faire lever 2 heures.

Dorez à l'œuf et cuire à 220°C pendant env. 15–18 minutes

## Buttercroissants

120 g Dinkelmehl Type 630  
 480 g Weizenmehl Type 550  
 240 g warmes Wasser  
 90 g Naturjoghurt (3,8 – 5 % Fettgeh.)  
 50 g Zucker  
 15 g Salz  
 18 g Frischhefe  
 -  
 350 g Butter zum tourieren

Mit einer Küchenmaschine (Knethaken) aus allen Zutaten außer der Butter einen homogenen Teig herstellen. Den Teig zu einem Quadrat von ca. 35x35 cm ausrollen. In Klarsichtfolie einwickeln und für 10 bis 15 Std. kalt stellen. Die Butter zu einem Quadrat von 25x25 cm ausrollen\* und ebenfalls kalt stellen.

Auf einer kalten, wenig bemehlten Arbeitsfläche den Teig ausbreiten und die Butter über Eck in die Mitte legen, dann den Teig wie einen Brief darüber zusammenfallen. Dann zu einem Rechteck ausrollen und die äußeren Drittel zur Mitte einfalten, um wieder ein Quadrat zu erhalten.

Für einen Blätterteig sind jetzt die „Touren“ wichtig: immer wieder (6x) zu einem Rechteck ausrollen und wieder einfalten, dazwischen immer wieder kalt stellen.

Dann den Teig zu einem etwa 3 – 4 mm dünnen Rechteck ausrollen.

Dreiecke ausschneiden und zu Croissants aufrollen, auf ein Backblech setzen und 2 Stunden gehen lassen. Mit Eigelb bestreichen und 15 – 18 Minuten im auf 220°C vorgeheizten Backofen backen.

\*zwischen Folie



Aus dem Teig längliche Dreiecke schneiden und ca. 3 cm einschneiden. Die Dreiecke von der eingeschnittenen Seite her locker aufrollen, dabei etwas in die Breite ziehen und dann auf dem Backblech platzieren.

**TIPP:** die Oberfläche mit verschlagenem Ei bepinseln, aber dabei die Schnittkanten frei lassen, damit der Teig gut aufblättern kann!



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

