

Bärlauch-Dinkel-Croissants

Buttrige Croissants mit feiner Bärlauchnote

etwa 24 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Bärlauchbutter:
100 g Bärlauch
250 g sehr weiche Butter

Hefeteig:
500 g Dinkelmehl Type 630
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
30 g Zucker
2 TL Salz
50 g weiche Butter
250 ml Milch
1 Ei (Größe M)

Zum Bestreichen:
1 Ei (Größe M)

1 Vorbereiten Bärlauchbutter:

Bärlauch waschen, trocken tupfen und die Stiele entfernen. Die Blätter etwas klein schneiden und mit der weichen Butter pürieren. Die Bärlauchbutter zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Rechteck (etwa 24 x 19 cm) flach drücken und im Kühlschrank komplett fest und kalt werden lassen, am besten über Nacht.

2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

3 Plunderteig:

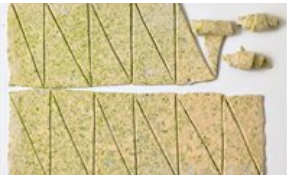
Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Den Teig zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen. Die kalte Bärlauchbutter auf eine Hälfte der Teigplatte (25 x 20 cm) legen, dabei rundherum am Rand etwa ½ cm frei lassen. Die andere Teighälfte darüberklappen und an den Rändern andrücken. Die Platte wieder zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen. Von den kürzeren Seiten so zur Mitte klappen, dass die Teigkanten aneinanderstoßen, dann die beiden Seiten zusammenklappen; es entstehen 4 Teiglagen. Den Teig zugedeckt 20 Min. in den Kühlschrank legen.

4 Teigpaket mit der langen Seite an die Kante der Arbeitsfläche legen und wie oben beschrieben ein weiteres Mal ausrollen, übereinanderschlagen und nochmals 20 Min. zugedeckt kalt stellen.

5 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

6 Teig zu einem Rechteck (60 x 40 cm) ausrollen und so halbieren, dass 2 Teigstreifen von 60 x 20 cm entstehen. Die Teigstreifen mit Hilfe eines Lineals und eines Messers in etwa 24 Dreiecke (etwa 20 x 10 cm) schneiden. Dreiecke von der breiten Seite her aufrollen und zu "Hörnchen" biegen (Abb. 1). Croissants mit etwas Abstand auf das Backblech legen und nochmals zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.



7 Bestreichen:

Ei verschlagen. Die Croissants damit bestreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 13 Min.

Croissants mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt ein Radieschenquark zu den Croissants.
- Die Croissants sind einfriergeeignet.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)