

# Rezept Croissant

## Rezept Croissant

Diese Croissants schmecken super, egal ob pur, mit Marzipan oder mit Schokolade gefüllt oder auch herzhaft mit Schinken und Käse gefüllt.

Dieses Rezept ist ausreichend für ca. 12 – 16 Croissants.

### Zutaten:

Zutaten für den Hefeteig:

500 g Mehl, Typ 550

30 g trockene Hefe

250 ml Milch

50 g Margarine

1 Ei

1 TL Salz

Zutaten für die Fettplatte:

50 g Mehl

200 g Margarine

### Zubereitung:

Bei diesem Croissant Grundrezept sollte man beachten, dass für die Zubereitung über zwei Tage erfolgt, da der Teig über Nacht gehen muss.

Das Mehl für den Hefeteig auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde eindrücken. In diese Mulde kommt anschließend die zerbröckelte Hefe zusammen mit der lauwarmen Milch, 50 g Margarine und dem Salz.

Von dem Mehlerand aus immer etwas Mehl über die übrigen Zutaten geben und verkneten, solange, bis das komplette Mehl

aufgebraucht ist. Den Hefeteig zudecken und zur Seite stellen. Jetzt beginnt die Zubereitung der Fettplatte. Hierzu verknetet man die Zutaten für diese miteinander. Anschließend auf Pergamentpapier geben und zu einer etwa 20×15 cm großen Platte glattstreichen.

Hefeteig sowie Fettplatte, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Am darauffolgenden Tag wird der Teig weiterverarbeitet.

Der Hefeteig wird auf etwa die doppelte Größe der Fettplatte ausgerollt, die Fettplatte wird nun auf eine Seite des Hefeteiges gelegt und die andere Seite des Teiges darübergelegt.

So wird der Teig erneut ausgerollt und anschließend zweimal, wie z.B. ein Briefpapier, gefaltet.

Erneut ausrollen, den Teig anschließend dreimal falten und ein letztes Mal ausrollen.

Inzwischen den Backofen auf 220° vorheizen und ein Backblech entweder einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Jetzt wird der Teig in ca. 12 – 16 Dreiecke geschnitten. Die einzelnen Stücke werden zur Spitze hin aufgerollt, die Enden ein wenig einschlagen, so dass die typische Croissant-Form entsteht.

Die Croissants auf das Backblech legen und im Ofen ca. 20 min backen, je nach gewünschtem Bräunungsgrad.

Je nach Wunsch können die Croissants vor dem Aufrollen mit Schokolade, Marzipan, Schinken und Käse oder auch Räucherlachs belegt werden.

[Zurück zu den Backrezepten](#)

[Zurück zu Broten und Aufstrichen](#)