

Französische Croissants

Zutaten für den Teig:

250 g Mehl
2 TL Zucker
25 g Butter
1/2 Würfel Hefe
150 ml lauwarme Milch
Mehl für die Arbeitsfläche
1/2 TL Salz

Zutaten für die Teigbearbeitung:

100 g kalte Butter
Mehl zum Stauben



Zubereitung Teig:

Mehl in eine Schüssel geben, Mulde eindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit Zucker und Milch anrühren und 15 Minuten gehen lassen.

Die weiche Butter zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Danach nochmals durchkneten und zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.

Den gekühlten Teig auf wenig Mehl zu einem 1 cm dicken Quadrat ausrollen. Die kalte Butter in Scheiben schneiden und in der Mitte des Teiges auslegen.

Die Teigecken zur Mitte hin falten, sodass sich die Teigspitzen gerade treffen.

Etwas ausrollen, dann erneut die Ecken zur Mitte falten. Den Teig in Folie wickeln und für 1 Stunde kalt stellen. Danach erneut ausrollen und wie vorhin falten. Für eine weitere Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 220°C (Umluft 200°C) vorheizen.

Den Teig messerrückendünn ausrollen und in längliche Dreiecke schneiden. Diese von der schmalen Seite hier aufrollen und zu Hörnchen biegen.

Mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und in der Mitte des Backofens 10 Minuten backen. Die Hitze auf 180°C (Umluft 160°) zurückschalten und für weitere 10 Minuten gold-braun backen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Steirerhof-Gästebetreuer

Hans Toberer



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0
reservierung@dersteirerhof.at

www.dersteirerhof.at