Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



CROISSANTS, MEIN REZEPT!

ZUBEREITUNG: 3,5 STUNDEN · BACKZEIT: 25 MIN.

Willkommen auf meinem Blog, hier geht es um mein eigenes Croissant-Rezept!
Dieses Rezept ist nicht aus einem Buch kopiert, sondern nach monatelangem Versuchen, Probieren, Testbacken und Teig messen, wiegen und Temperatur messen kann ich endlich diesen Beitrag mit euch teilen.

So schmecken Croissants

Ich lebe seit 10 Jahren in Deutschland und bei uns im Dorf gibt es leider keinen Bäcker. Und im Laden, muss man leider ehrlich sein, schmecken die „Hörnchen“, die als Croissants posieren, nicht ganz genauso wie in Frankreich. Sie sind zwar nicht schlecht, aber so butterig, trotzdem leicht knusprig und innen weich … sind sie nicht.
Das war also mein Impuls, Croissants selber zu backen. Aber so einfach war es nicht!
Mein Ziel war, richtige buttrige Croissants zu backen, die viele Blätter drin haben, aber nicht krümelig sind, noch Zusammenhalt haben und fluffig bleiben. Und ja, da muss ich euch gestehen, ich backe meine Croissants gern wie in Nordfrankreich: mit einer Schokoladenstange in der Mitte! „Croissant au chocolat“ mit noch extra Zuckerglasur oben drauf! Göttlich!

Croissant ist kein Blätterteig

Oh nein, es wäre so schön gewesen, wenn Croissants ganz einfach zusammengerollter Blätterteig wären! Aber den ersten Hinweis dafür haben wir alle vor Augen: In Frankreich werden Croissants vom Bäcker gebacken und Blätterteig vom Pâtissier. Zwei ganz andere Backspezialitäten.
Was bedeutet das für meine intensive Recherche zum perfekten Croissant? Die Technik und die Zutaten sind nicht gleich.
Viele interessierte Leser haben mir geschrieben, dass ich falsch liege, aber aus Spaß habe ich den Test gemacht und Croissants mit normalem Blätterteig gebacken. Das ergibt komplett harte, trockene Croissants, die sich beim Anbeißen komplett in Krümel auflösen. Echt nicht sehr appetitlich!

Damit werden Croissants fluffig

Aus der Bäckerei habe ich also mein Croissant-Rezept mit einem Brotteig angefangen. Mit mehr Wasser, weniger Hefe und umgekehrt, bis ich die richtige Balance für meinen Teig gefunden habe.
Also ja, Croissant-Teig wird auf Basis eines Brotteigs zubereitet. Mit Hefe, am besten frischer, wenn ihr sie habt, und einem guten Brotmehl, am besten Croissant-Mehl mit viel Eiweiß.
Warum? Weil je mehr Eiweiß im Mehl ist, desto mehr kann sich der Teig beim Backen dehnen. Also werden eure Croissants fluffiger mit einem richtig guten Brotmehl für Croissants als mit einem Kuchenmehl.
Und dann kommt noch die richtige Butter dazu! Bitte keinen Butterersatz: Es ist eigentlich nur hydriertes Öl und bringt beim Croissant nicht viel.

Arbeitszeit einteilen

Croissants backen verlangt Zeit, und ja, da kommt man nicht drum herum. Aber! Und jetzt kommt das große Aber! (Ich mag es und ich denke, ihr werdet es auch toll finden!): Man kann den Teig **am Tag vorher** zubereiten und im Kühlschrank gehen lassen und früh die Croissants formen und backen.
Oder die Croissants am Samstagabend formen, über Nacht im Kühlschrank gehen lassen und früh backen. So braucht man nicht um 3 Uhr morgens aufzustehen, um euren Liebsten frische Croissants am Sonntag zu servieren.
Aber mehr Erklärungen findet ihr nach dem Rezept. Ich habe noch einen ganzen Artikel über alle wichtigen Punkte, Tipps und Tricks rund um Croissants geschrieben. Lest ihn euch durch, es wird euch helfen.

Ohne Qual kein Sieg

Für mich war es monatelange Arbeit. Für euch wird es auch Arbeit verlangen, ja, nicht soooo viel, weil die Testphase vorbei ist, aber Croissants backen erfordert Geduld, Zärtlichkeit (man kann mit dem Teig nicht wie ein Chiropraktiker umgehen) und die richtige Temperatur.
Es bedeutet manchmal, dass man kleine unpräzise oder zu derbe Handgriffe macht und leider sieht man die Auswirkungen erst an den Croissants, wenn sie im Backofen sind. Auf einmal kommt die Butter an der Seite raus, sie gehen beim Backen schief hoch …
Aber keine Sorge, ich habe bereits alle möglichen Fehler selber gemacht und dokumentiert und ich gebe euch unten und in dem Croissant-Artikel Hinweise, woher es kommt, was man machen kann oder nicht und was man beim nächsten Mal besser machen kann.
Es gibt für alles eine Erklärung und ihr könnt euch beim nächsten Mal nur verbessern.

Ich habe nicht genug Wörter, um zu sagen, wie lecker meine Croissants jetzt sind und wie ich mich freue, es ganz allein geschafft zu haben und meine Rezept mit euch teilen zu können.

Das ganze Croissants Rezept als Video

Ich habe hier ein großes Video für euch in meine Küche gemacht, und unten könnt ihr die ganzen Schritte sehen.

In dem Video habe ich die normale Portion bearbeitet und für die Fotos hier unten, nur die Hälfte. Nach 20 Mal (oder noch mehr) Croissant backen, kann ich langsam keine mehr essen. Die Jogging Stunden würden nicht reichen, um die extra Pfunde abzubauen! Mensch! □□

Croissants Tipps im Podcast

Hier kannst du alles über Croissants lernen. Viel Spaß beim Zuhören!

Folge 14: Croissants selber backen
1x

- 0,75x
- 1x
- 1,25x
- 1,5x
- 1,75x
- 2x

--:--

Audio herunterladen

Zutaten für 7 große Croissants:

500 g Mehl am besten Farine de gruau Typ 405 , Farine de Gruau Premium T55 oder T 65 tradition (oder T550), 50 g Zucker, 20g frische Hefe , 10g Salz, 250 g Butter, 310-320 ml Wasser (Zimmertemperatur oder lieber direkt kalt)

Nachtrag zur Hefemenge: Falls ihr eure Croissant länger gehen lässt oder Übernacht, reicht **12 g frische Hefe**!

Utensilien: Nudelholz, Brotstreicher,

Kluge Hilfe: Croissant Schneider-Walz, Croissant Schneider klein oder Groß.

1- Die Hefe in das Wasser zerkrümmeln…

… und rühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat.

2- Das Mehl mit dem Zucker und dem Salz umrühren und dann das Hefe-Wasser dazu geben.

3- Das Ganze richtig rühren und am Ende mit den Händen kneten, wie ein Brot.

4- Den Teig in einer Schüssel lassen, mit etwas Mehl bestäuben und einem feuchten Tuch abdecken und 30 Minuten im Kühlschrank lassen.

5- Nach 30 Minuten sieht der Teig so aus, er ist aufgegangen.

6- 250 g Butter auf ein großes Stück Backpapier legen.

7. Das Backpapier um die Butter zusammen falten....

8. .... so dass man ein Quadrat bekommt.

9. Jetzt nicht unvorsichtig mit der Teigrolle draufhauen und ausrollen, bis die Butter sich in die quadratische Form gleichmäßig aufgeteilt hat.

Dann geht die Butter ebenfalls für 20 Minuten in den Kühlschrank zum Abkühlen und wird dann gleichzeitig mit dem Teig herausgenommen.

10. Wenn die Butter aus dem Kühlschrank herauskommt, sollte sie hart sein. Nun nehmen wir dann das Backpapier weg.

11. Es sollte ein schönes Viereck formen.

12. Jetzt geht es zur Bastelarbeit und wie man es in Frankreich sagt: „Tour“ (Runde) geben. Die Faltenarbeit des Blätterteigs fängt jetzt an !

13. Auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche den Teig platzieren, und zu einem langen Viereck ausrollen.

14. Auf die obere Hälfte des Vierecks, die Butter platzieren. (der Teig muss Doppel so hoch wie die Butter sein !)

15. Dann mit einem Brotstreicher, einer Bürste oder etwas Ähnliches, das übrige Mehl vom Teig befreien. Bitte hier kein Tuch nehmen, weil es nicht genug Mehl wegnimmt!

16. ...und dann den Boden auf die Butter zuklappen.

17. Den Teig jetzt eine Vierteldrehung geben und ihn mit dem Nudelholz wie vorhin ausbreiteten.

18. Und jetzt fängt die erste „Tour“ an, also das Zusammenfalten N°1. Den Teig in 3 falten, ein bisschen wie ein Brief. Das obere Drittel auf die Mitte, und dann das untere Drittel ebenfalls auf die Mitte falten.

19. So bekommt jetzt die erste „Tour“ einen Punkt, sodass man sich erinnert welche Tour dran war, und in welcher Position der Teig ausgerollt wurde.

Noch ein Tipp: den Teig sollten man nicht zu kräftig ausrollen, sondern in kleine Schritten. So wird den Teig nicht zerreißen und der Butter bleibt schön im Teig. Hier findet Ihr ein kleines Video, wie ich es mache:

20. Den Teig wird jetzt in Backpapier eingewickelt und geht für 30 bis 40 Minuten in den Kühlschrank (oder Tiefkühlschrank, wenn man es schneller machen möchten) .

21. Aus dem Kühlschrank heraus wird der Teig jetzt senkrecht platzieren und wieder ausgebreitet. Ihr müsst immer darauf achten, bei jeder Tour, dem Teig eine Vierteldrehung zu geben.

22. Hier fängt die 2. Tour an: den Teig in die Länge ausbreiten, und mit einer Bürste das übrige Mehl wegnehmen.

23. Wieder das obere Drittel auf die Mitte falten. Das übrige Mehl von der Mitte wegnehmen und dann das untere Drittel auf die Mitte zusammenklappen.

24. Die 2. Tour ist fertig und der Teig wird wieder in Backpapier eingewickelt und geht wieder für 30 bis 45 Minuten in den Kühlschrank.

25. Die 3. Tour wird genauso wie die anderen, eine Vierteldrehung geben, in die Länge ausbreiten, Mehl wegbürsten und zusammenfalten. Dann wieder in den Kühlschrank für 30 bis 45 Minuten platzieren.

26. Jetzt noch eine letzte 4. Tour geben: eine Vierteldrehung geben, in die Länge ausbreiten, Mehl weg bürsten und zusammenfalten. Wer Lust hat, kann bis **6 Tours** geben, aber den Teig wird immer fester beim Ausrollen.

27. …und so sieht der fertige Croissants-Teig aus!

28. Den Teig ein letztes Mal ausrollen…

29. …und die Croissants ausschneiden…

30. Die sehen fast aus wie kleine Eiffeltürmchen! An diese Stellen kommen auch die Stückchen Schokolade in die Croissants!

31. Die Croissants zusammen rollen, auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech platzieren. Ein feuchtes Tuch darüber platzieren und mind. 30 Minuten gehen lassen.

32. Die Croissants mit einer Mischung aus 1 Eigelb und 3 EL Milch pinseln.

33. Die Croissants in den vorgeheizten Backofen schieben und 25 Minuten lang bei 190°C Umluft backen.

Tipps für perfekte Croissants:

1- Kann ich die Croissants am Tag vorher vorbereiten?

JA. Einfach das Croissant bis zum „schneiden und mit Schokolade einrollen“ und eine Nach im Kühlschrank ziehen lassen. Früh das Croissant aus dem Kühlschrank herausnehmen und 1 Stunde gehen lassen. Die sollten wieder Zimmertemperaturen haben und dann noch Minimum 30 Minuten gehen. Dann wie gehabt pinseln und backen.

2- Kann ich der selbstgemachte Blätterteig oder Croissants einfrieren?

JA, aber nicht unter -18°C , sonst funktioniert die Hefe nicht mehr.

Einfach den Teig vorbereiten und einfrieren. Oder die Croissants bereiten, einrollen , aufgehen lassen und einfrieren. Dann braucht man früh nur noch die Croissants aufstauen, eine Stunde gehen lassen und dann wie gehabt pinseln und backen.

So könnt Ihr frische Croissants am Sonntag früh genießen! □□

Ich werde aber auch die Croissants im rohe Zustand einfrieren und nicht schon fertig gebacken. Beim Auftauchen fallen sie ein bisschen zusammen und sind nicht mehr so luftig. Achtung, es kann sein, dass die Hefe nicht mehr reagiert. Also lieber vorher die einzelnen Croissants formen und gehen lassen.

3- Wie macht man Schokoladencroissants?

Einfach den Croissantteig wie beschrieben zubereiten und ausschneiden.
Auf die breite Seite des Croissant-Zuschnitt, 1 oder besser 2 Schoko-Croissant-Stäbchen legen und den Croissant-Zuschnitt wie gewohnt zusammenrollen.

4- Kann man Croissants auch mit anderen Geschmacksrichtungen backen?

Ja, man kann Croissant mit Pistazien verfeinern, wie hier in meinem Rezept.
Man kann den Croissant-Teig aber auch mit Himbeeren, schwarzer Sesampaste oder Nussnougat verfeinern.
Fall Ihr die Pains au chocolat oder Chocolatines Rezept Suche werdet Ihr hier fündig!5-

5- Warum verlieren meine Croissants so viel Butter beim Backen?

Weil es mit einem „Weiche“ Butter zubereitet wurde. Wenn man Croissant bäckt bitte ganz normale Butter verwenden und keine“ Extra zarte“ oder“ Streicht zart“ Butter nehmen (wie „Kerrigo….“). Der zarten Butter kommt einfach wie Wasser aus dem Teig raus. Also einfach eine normale Butter verwenden. (und auch nicht unbedingt „Süßrahm Butter“, da ich bemerkt habe, dass die Croissants etwas trockener damit werden)

Oder, bei der Letzte ausrollen von dem Teig, ist der Teig gerissen… (ja, am meistens passiert es unten, das sehe ich in meine Boulangerie Kurse..) So kann auch der Butter durch diese kleine mini **Risse** rauskommen. Da einfach der Butter mit Mehl bestäuben und die Stelle „trocknen“. Es wirkt

Wunder.

6- Warum sollte man Croissant mit T45, T55 Premium oder T65 Tradition backen?

Ich mag den Croissants mit T45 (farine de Gruau) backen, weil das Mehl mit eine speziell Sorte Weizen gemacht ist und ist extra fein, also perfekt um lockere Croissant zu bekommen. So bildet sich dann schön viele Blätter im Teig.

Es gibt auch unterschied bei den Mehl und man kann sogar **T45 Gruau mit 11g Protein** finden, und ein **W-wert von über 200**. Diese ermölgicht größere Luftblässchen im Teig.

Bei den T55 Premium findet wir hier ein Mehl mit **14g Protein** und ein **W-Wert** von Über **300.** Da ist hier sehr interessant, weil das Mehl viel flexibler und viel mehr mit den Feuchtigkeit arbeiten kann um noch luftigere Croissants zu bekommen.

Ich mag aber auch mit **Mehl T65 Tradition** Croissants backen: Das Ergebnis ist ein festerer Teig, die viel mehr aufgeht, und eine goldene Kruste, die man mit kein andere Mehl erzeugen kann. Das alles Dank den Amylas (die beim Backen verschwindet), und den Weizenmalz.

Wenn ihr dieses Mehl nicht habt, empfehle ich euch das T550, da es ein sehr griffiges Mehl ist. Das T405 wäre sehr fein für Croissants, aber perfekt für Blätterteig.

7- Wie lange soll ich meine Croissants gehen lassen?

Lange! □□ : Ich habe meine Croissants am Ende (nach dem Ausrollen) 1 Stunde gehen lassen. Die Mindestzeit beträgt 30 Minuten an einem warmen Ort, aber es geht auch länger. Nach dem Backen können die Croissants eingefroren oder direkt gebacken werden!

8- Warum fallen meine Croissants vor dem Backen zusammen?

Wenn man die Croissants mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bestreicht und nicht vorsichtig ist, kann man zu viel Druck auf den Teig ausüben. Dann fallen die Croissants zusammen.
Wenn man mit den aufgegangenen Croissants auf das Backblech klopft, kann es passieren, dass die Croissants zusammenfallen.

Mit all diesen Informationen könnt ihr euch an die Zubereitung machen und uns in den **Kommentaren** mitteilen, wie euch das Rezept geschmeckt hat. Ihr könnt auch gern ein **Foto** von eurem **Kunstwerk** posten und **mit uns teilen**, wie oder in welcher Form ihr es genossen habt! Das wird sicher viele Leser **inspirieren**.

Ich hoffe, es gefällt euch! Uns hat es auf jeden Fall geschmeckt. Von der Zeit her passt dieses Rezept perfekt zu einem Fernsehabend: bei jeder Werbepause könnt ihr eine Tour machen und am Ende des Abends habt ihr leckere Croissants für den nächsten Tag.

Ich wünsche euch einen schönen Abend und bis bald mit der Verlosung.

Gros Bisous!

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de