

HERZHAFT GEFÜLLTE CROISSANTS

mit BÖCKER Le Chef Bio

Für den Croissant-Teig:

- 100 g BÖCKER Le Chef Bio
- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 15 g Zucker
- 15 g Butter
- 10 g Salz
- 15 g Fischhefe
- 300 g kaltes Wasser
- 250 g kalte Butter
(nicht mehr streichfähig)

Teigtemperatur: 18 – 20°C	Ruhezeit: 45 Min.
Kühlzeit: ca. 90 Min.	Reifezeit: ca. 1 Std.

Für die Hot-Dog-Füllung:

- 3 Stk. rote Zwiebeln
- 1 Glas Wiener Würstchen
- 1 Glas Hot-Dog oder Burger Gurken
- 5 – 6 Stk. getrocknete Tomaten in Öl

Für die Ricotta-Spinat-Füllung:

- 150 g Ricotta
- 50 g aufgetauter TK Spinat
(kein Rahmspinat)
- 50 g geriebener Gouda
- 50 – 70 g geriebener Parmesan
- Salz

Hinweis Füllungen: Sollten beide Füll-Varianten eingesetzt werden, die Teilmenge bitte verdoppeln oder die Menge der Füllungen halbieren.



schwer



Gesamtzeit: ca. 3 Std.

+

Backzeit: ca. 30 Min.

ZUBEREITUNG

- Für den Croissant-Teig **BÖCKER Le Chef Bio** und die übrigen Zutaten abwiegen und alles mit den Kneithaken der Küchenmaschine ca. 10 Minuten (zuerst auf niedriger, dann auf höchster Stufe) zu einem glatten Teig verkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst.
- Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Für die Hot-Dog-Füllung Zwiebeln in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl bei niedriger/ mittlerer Temperatur ca. 30 Minuten karamellisieren. Würstchen abtropfen und halbieren. Getrocknete Tomaten mit einem Küchenpapier abtupfen und in feine Streifen schneiden.
- Für die Ricotta-Spinat-Füllung Spinat auftauen, überschüssiges Tauwasser ausdrücken, mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel verrühren und nach Geschmack mit Salz würzen.
- 250 g Butter zwischen zwei Backpapierbögen (20x20 cm) legen und diese mithilfe eines Nudelholzes gleichmäßig auf die Größe des Backpapiers ausrollen.
- Den Croissant-Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf ca. 24x23 cm ausrollen.
- Butter mittig auf den Teig legen und von beiden Seiten einschlagen, sodass eine Teigschicht, darauf eine Butterschicht und dann wieder zwei Teigschichten folgen. Teig an den offenen Kanten mit den Fingern festdrücken.
- Teigpacket vorsichtig in eine Richtung ca. 1 cm dick langrollen. Die Butter sollte sich gleichmäßig verteilen, Teigschichten dürfen nicht kaputtreißen. Damit der Teig nicht am Tisch klebt, diesen hin und wieder umdrehen und die Oberfläche mit ein wenig Mehl bestreuen. Teigoberfläche mit einem Borsten-Backpinsel vorsichtig von den Mehlresten befreien.
- Teig drei Mal falten, sodass drei Butter-Teig-Lagen übereinander liegen.
- Teig in Frischhaltefolie wickeln und 20 – 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- Teig anschließend um 90° C drehen und erneut ca. 1 cm dick ausrollen, falten wie bei Punkt 9, in Frischhaltefolie wickeln und wieder für 20 – 30 Minuten kühl stellen.
- Den Vorgang unter Punkt 11 noch ein weiteres Mal wiederholen.
- Nach der letzten Kühlung den Teig erneut um 90° C drehen, auf eine Breite von ca. 28 cm und Dicke von 5 – 6 mm ausrollen.
- Aus dem ausgerollten Teig gleichmäßige Dreiecke (breiteste Stelle 13 – 14 cm) schneiden.
- Füllung mit ca. 5 mm Abstand zur unteren Kante auf den Teilstücken verteilen und Croissant aufrollen.
- Croissants abgedeckt bei Raumtemperatur für ca. 1 Stunde reifen lassen.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Nach der Reifezeit die Croissants leicht mit Wasser besprühen und in den Backofen schieben. Eine halbe Kaffeetasse Wasser auf den Boden des Backofens gießen (Vorsicht Verbrennungsgefahr!) und die Backofentür sofort wieder schließen.
- Croissants in ca. 30 Minuten fertig backen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



TIPPS & HINWEISE

für herzhaftes Rezept

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio und BÖCKER Le Chef Bio sind einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**
Einzugartig ist, dass die Starterprodukte entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden können. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unsere Produkte enthalten die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Die Starterprodukte können auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten.
- **Formen des Teiglings – Lang- oder Rundwirken**
Das Wirken ist bei fast allen Broten eine wichtige Grundlage und der erste Schritt, dem Teig seine Form zu geben. Dafür den Teig mit dem Handballen mehrfach von außen nach innen eingeschlagen, bis eine Kugel mit straffer Oberfläche entsteht. Auf der anderen Seite entsteht eine Faltkante, der sogenannte Teigschluss. Dieser ist beim Backen in der Regel unten.
- **Einschneiden des Teiglings**
Zum Einschneiden ein scharfes Messer verwenden und schnell durch den Teig ziehen, damit dieser nicht so stark am Messer klebt.
- **Knusprige Kruste**
Ideal ist ein Backofen mit Dampffunktion. Möchte man den Dampf selbst erzeugen, eine hitzebeständige Schale auf dem Boden des Backofens mit vorheizen. Wenn der Teigling in den Ofen gegeben wird, etwas Wasser in die Schale geben (Vorsicht Verbrennungsgefahr!). Nach ca. 10 Min. Backofentür öffnen, damit der Dampf entweicht, Temperatur reduzieren. Beim Backen im Gusseisentopf, diesen im Backofen mit geschlossenem Deckel vorheizen. Teigling vorsichtig in den Topf stürzen, etwa 2/3 mit geschlossenem Topf backen und das letzte Drittel ohne Deckel, mit reduzierter Temperatur zu Ende backen.
- **Prüfen, ob das Brot fertig ist**
Als Test, ob das Brot fertig ist, einfach mit dem Fingerknöchel auf den Brotboden klopfen. Wenn es hohl klingt, ist das Brot fertig. Aber bitte Vorsicht: Verbrennungsgefahr.
- **Besonderheiten bei der Verwendung von Roggenmehl**
Roggenbrote erreichen im Vergleich zu Weizenbrot ein kleineres Volumen und eine feinere Porung. Sie haben keine Kleberstruktur wie Weizenteige, sind nicht so elastisch und gehen daher nicht so stark auf. Roggen nimmt Flüssigkeit sehr schnell auf und ist in der Verarbeitung eher klebrig. Für Mischbrote mit Roggen gilt: je höher der Roggenanteil, desto kürzer die Knetzeit.
- **Backen mit Saaten und Körnern**
Wenn den Backrezepten Körner und Saaten zugefügt werden, Flüssigkeitsmenge erhöhen. Die Saaten und Körner können für mehr Geschmack, vor der Zugabe in den Teig, geröstet werden.