

Croissants (*aus Frankreich*)

1 Hefewürfel	zerkrümeln und mit
3 TL Zucker	und
2-3 EL Sojamilch	glattrühren, bis sich alles gelöst hat.
550g Mehl	mit der aufgelösten Hefe und
1TL Salz	verkneten. Nach und nach
280 ml lauwarme Sojamilch	dazu geben und mit dem Handmixer zu einem Teig verrühren.

Wenn sich der Teig von der Schüssel löst, zu einer Kugel formen und wieder zurück in die Schüssel legen. Abgedeckt für 45 Minuten gehen lassen.

180g Margarine	mit
2 EL Mehl	so schnell wie möglich verkneten, bis sich alles verbunden hat. Zu einem Viereck formen und etwas platt gedrückt in Frischhaltefolie in den Kühlschrank legen, bis die Gehzeit des Teiges um ist.

Den Hefeteig ausrollen (vorher nicht mehr kneten, da er sonst zu zäh wird!). Auf den ausgerollten Teig die Butterplatte legen und den Hefeteig wie ein Umschlag um die Butterplatte falten. Den Umschlag umdrehen und bis auf 7-8mm ausrollen. Anschließend den Teig 2x falten, leicht ausrollen und in Frischhaltefolie einpacken. Damit die Butter wieder fest wird und der Teig langsam weitergehen kann, das Paket für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Danach den Teig auf 4-5mm ausrollen und dieses Mal 3x mal einfalten. So wieder in Frischhaltefolie wickeln und nochmals 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Zum Schluss den Teig auf ca. 4-5mm rechteckig ausrollen (ca. 28cm x 44cm) und langgezogene Dreiecke daraus schneiden (ca. 10cm an der kurzen Seite). Je größer die Dreiecke werden, desto größer werden auch die Croissants. Bei jedem Dreieck die kurze Seite etwas einschneiden, damit das Croissant breiter aufgewickelt werden kann. Danach das Dreieck von der breiten Seite zur Spitze aufrollen und am Ende leicht krümmen, damit die typische Croissant-Form entsteht. Die Croissants auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und abgedeckt nochmal 10 Minuten ruhen lassen. Direkt vor dem Backen mit

2-3 EL Sojamilch	einpinseln und anschließend bei 180°C Umluft ca. 20 Minuten gebacken, bis sie goldbraun sind.
------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

Ergibt: 10 kleine Croissants
Zubereitungszeit: 50 Min. - 1 Std.
Backzeit: 20 Minuten
Ruhezeit: ca. 3 Std