

Croissants/ Pain au chocolate

Ihr Lieben! Das Rezept, welches ich Euch heute verrate gehört zu meinen ganz persönlichen Top 5 aller Rezepte, die ich jemals gemacht habe. Und ich sage Euch noch etwas, sogar Chef-Köche wollten das Geheimnis dahinter wissen, als sie die Fotos vom Ergebnis sahen... Ich kann Euch wärmstens empfehlen, diese Seiten auszuschneiden und gut aufzubewahren. Mit diesem Plunderteig lassen sich ganz einfach, unzählige rustikale wie süsse Gebäcke zaubern.

Plunderteig Grundrezept:

200g Milch (kalt)

25g Zucker

15g Frischhefe

40g Butter kalt

10g Salz

400g Weissmehl

6g Honig (wer mag kann den Honig durch Vanillezucker ersetzen)

Zum Eintournieren

170g Butter

Anleitung

Alle Zutaten bis und mit Honig in eine Schüssel/ Küchenmaschine geben und für 2-3 Minuten mischen. NICHT KNETEN.

Den Teig kurz ruhen lassen (5Min.) Danach zu einem Rechteck von ca. 25cm x 30cm auswallen.

Nun die wirklich kalte Butter, die zum eintournieren verwendet wird, aus dem Kühlschrank nehmen. Die Butter mittig längs halbieren, so dass ihr 2 etwa gleich dicke Scheiben bekommt.

Die beiden Butterhälften nebeneinander auf die eine Seite des Teiges legen. Den Rand des Teiges mit kaltem Wasser etwas befeuchten. Danach die andere Seite über die beiden Butterplatten schlagen. Und gut auf den Seiten andrücken, so damit die Butter nicht austreten kann. Wer hier sorgfältig und genau arbeitet, der wird mit einem perfekten Plunderteig belohnt werden! Das ganze „Paket“ in eine Plastikfolie (ich nehme immer grosse Gefrierbeutel) einwickeln und mind. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.



Nun kommt die 1. Tour. Tönt spektakulär, heisst aber nichts anderes als auswallen und dann falten. Aber alles der Reihe nach:

Zuerst den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 8-10mm dick längs auswallen. Den unteren Teigdrittel über den restlichen Teig legen. Dann den oberen Drittel über den Unteren falten. Anschliessend den Teig wieder zudecken und mind. 30. Min im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Tour, gleiche Arbeitsweise wie die 1. Tour und wieder in den Kühlschrank für 30. Min.

3. Tour, wiederum den gleichen Vorgang wie bei der 1. und 2. Tour. Anschliessend aber den Teig für mind. 1 Stunde oder über Nacht im Kühlschrank entspannen lassen. Nach der 3. Tour wäre der Plunderteig soweit fertig, dass ihr ihn einfrieren könntet.



Croissant formen

Den richtig kalten Plunderteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig 3-4 mm dick ausrollen. Den Teig immer wieder lockern, damit er nicht auf der Arbeitsfläche kleben bleibt. Anschliessend die Ränder mithilfe eines Pizzaschneiders oder scharfen Messers schön gerade schneiden. Teigabschnitte nicht zusammenkneten, sondern nur aufeinanderlegen und ausrollen. So geht diese Tourenstruktur nicht kaputt.

Am unteren Rand des Rechtecks alle 10cm mit dem Messer eine Kerbe schneiden. Am oberen Rand, das erste Mal nach 5cm markieren und dann von dort aus alle 10 cm einritzten.

Markierungen diagonal miteinander „Verbinden“ resp. mit einem Pizzaschneider oder scharfen Messer durchschneiden. So bekommt ihr Dreiecke die alle gleich gross sind. Auf der breiten Seite der Dreiecke in der Mitte ca. 1cm einschneiden, die beiden entstandenen „Flügel“ etwas nach aussen ziehen. Nun die Teiglinge locker aufrollen (keinen Zug geben). Die Gipfeli auf ein vorbereitetes Backblech legen und leicht flach drücken.



Danach die rohen Teiglinge mit einer Klarsichtfolie zugedeckt, während 2 Stunden bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Wer keinen Dampf hat, kann eine Tasse mit Wasser in den Ofen stellen. Nur mit viel Dampf werden die Croissants richtig chnusprig. Vor dem Backen die Gipfeli vorsichtig mit etwas verquirltem Ei bestreichen und mit einem Wassersprüher grosszügig benetzten. Wichtig: Den Dampf bis am Schluss im Ofen lassen. Nach dem Backen die Gipfeli gut auskühlen und bei Bedarf direkt einfrieren. Nach dem Auftauen können die Croissants ohne aufbacken direkt genossen werden.

Pain au Chocolate

Zutaten:

- 1 Plunderteig
- 100g schwarze Schokolade

Den Plunderteig wie beim Croissant ca. 3-4mm dick zu einem Rechteck auswallen. Mit dem Pizzaschneider oder einem scharfen Messer die Ränder gerade schneiden. Nun Teigbänder von der Grösse ca. 8cm breit und ca. 10cm lang schneiden. Jeweils 1 Reiheli der Schokolade mit einem Messer halbieren. Die erste Hälfte des Schoggireihelis in der Breite auf den Plunderteigrand legen. Einmal einschlagen, dann die zweite Hälfte des Reihelis wieder der Breite nach in den Plunderteig legen. Nochmals einschlagen und ohne Zug aufrollen. Weiterfahren wie beim Croissant. Nach dem Auskühlen, können auch die Pain au Chocolate eingefroren werden. Nach dem Auftauen mit Puderzucker bestreuen und geniessen.



