

# Dänisches So-ist-das-Croissant

## Zutaten:

100 ml Wasser  
200 ml Milch  
50 g Hefe  
1 TL Salz  
2 EL Zucker  
1 Eigelb  
ca. 325 g gekühltes Weizenmehl  
ca. 100 g kaltes Weizenvollkornmehl  
225 g weiche Butter



zum Einpinseln: 1 Eigelb, 4 EL Wasser, eine Prise Salz

## Zubereitung:

Wasser, Milch und Hefe in einer Schüssel verrühren. Salz, Zucker, Eigelb und die beiden Mehlsorten zufügen und verkneten. Der Teig muss 20 Minuten im Kühlschrank ruhen. Danach zu einem Rechteck ausrollen und ein Drittel der Butter auf dem Teig verstreichen. Auf der linken Seite etwa ein Drittel der Teigfläche hochheben und auf dem Rest ablegen. Die rechte Seite anheben und drauflegen. Den Teig erneut ausrollen. Ein zweites Drittel der Butter auf der Teigfläche verstreichen und wieder einklappen wie oben. Erneut ausrollen, ein drittes Mal einstreichen und zusammenklappen. Der Teig soll nun in eine Kreisform gebracht werden, damit Tortenstücke ausgeschnitten werden können. Hierzu nimmt man den Teig und rollt ihn zum Beispiel auf dem Boden einer Springform oder ähnlichem aus. Die 12 „Tortenstücke“ werden dann von der breiten Seite her zu einem Croissant aufgerollt und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt.

Nun müssen die Croissants ruhen, bis sie doppelte Größe erreicht haben (ca. 1 Stunde). Dann streicht man sie mit der Eiwäsche ein und backt sie bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze) etwa 15 Minuten.

## Velbekomme!