

Croissanter

12 stk

300 g vand (5°)

1 æg

1 pk tørgær

10 g **Frost**

25 g sukker

10 g salt

30 g **Hvedesur**

470 g hvedemel (12%) (5°)

220 g smør til indrulning



Bank smørret ud med hænderne eller med en kagerulle.

Fold smørret i tre lag, drej det en kvart omgang og gentag processen. Bank smørret ud i et kvadrat på smørpapiret eller på en frostpose og sæt det på køl, mens du rører dejen sammen.

Vej de øvrige ingredienser af i skålen til røremaskinen i den rækkefølge, de står i opskriften.

Ælt langsomt i 3 minutter og hurtigt i 1 minut med kagespartlen.

Dejen foldes og rulles ud til et kvadrat, som et lidt større end smørret. Husk mel på bordet.

Læg smørret diagonalt på dejkvadratet, og fold hjørnerne ind over, så smørret bliver pakket helt ind i dejen.

Bank dejen fladere med hænderne.

Rul dejen ud, så den bliver ca. 1 cm. i tykkelsen og fold den i tre lag. Husk at feje eventuelt overskydende mel af.

Dejen drejes en kvart omgang og rulles igen ud til ca. 1 cm. i tykkelsen, før den foldes i tre lag igen. Hvis dejen på nuværende tidspunkt begynder at blive stram at rulle ud (trækker sig sammen som en elastik), kan den med fordel hvile ca. 10 min. i køleskabet med et stykke plastik over.

Dejen rulles og foldes nu en tredje gang på samme måde som før, så den er rullet i 3x3 lag, i alt 27 smørlag.

Giv eventuelt dejen endnu et hvil på 10 min. i køleskabet.

Nu rulles dejen ud til 35 x 60 cm., som skæres i 12 lange trekanter med kniv eller pizzaslicer.

Under let tryk rulles de lange trekanter – fra den brede ende – til croissanter, som sættes på bagepladen med "snippen" nedad.



- Gør bagværk til livsglæde

Pensl croissanterne med æggestrygelse, inden de sættes til hævnning i ca. 2 timer. Croissanterne kan også fryses inden hævnningen. De frosne croissanter kan herefter optøes/hæves ca. 8 timer ved stuetemperatur inden bagning.

Bages med lidt damp ved 185° i 19 minutter på næstnederste rille med varmeluft. Åben ikke lågen før de er færdige