

Croissants nach „Claire“ mit „BEST“ in 3 Tagen

Tag 1

Teig kneten und über Nacht gehen lassen (4-12 Stunden).

Tag 2

Teig laminieren, eine doppelte Tour, eine einfache Tour (immer mit 20 Min TK + 60 Min Kühlschrank nach jeder Tour). Am Ende „pre-shape“, d.h. den Teig auf ca. 35x32 (GN 3/4) ausrollen, abdecken und über Nacht bei 3°C in den Kühlschrank.

Tag 3

Teig auf ca. 40x30 ausrollen, Dreiecke schneiden, Croissants formen, Gare, backen