

## vegane croissants juhuuu

ergibt ungefähr 10 stück

500 g weizenmehl typ 550  
50 g zucker  
21 g frische hefe (würfel)  
10 g salz  
125 g wasser  
125 g sojamilch (nee keine hafermilch, i'm sorry)  
50 g vegane butter

250 g tourierbutter (z.B. vioblock)

zu dem ganzen prozess habe ich eine 5-folgige videoreihe auf [meinem instagram](#) hochgeladen. ich empfehle dir, die videos anzuschauen, das ist immer einfacher verständlich als text und ihr seht, worauf zu achten ist :)

plane dir ein, am ersten abend den teig zu machen und am nächsten tag (backtag) 5 stunden zeit mitzubringen, damit du dich ganz und gar deinen croissants widmen kannst.

am abend des ersten tages wird der teig und der butterblock gemacht.

[\(video part 0\)](#)

für den teig kommen alle zutaten, bis auf die butter, in die knetschüssel einer küchenmaschine und wrden für ca. 8 minuten auf langsamer stufe geknetet.

die kalte butter wird gewürfelt, hinzugefügt und weitere 8-10 minuten geknetet.

der teig sollte am ende der knetzeit 24° C haben, das kannst du testen, wenn du ein digitales thermometer hast und dieses in den teig steckst. (ist aber nicht schlimm, wenn du kein thermometer hast)

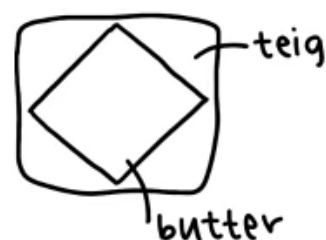
der zweite test ist der fenstertest: dazu etwas teig mit den fingern auseinanderziehen. diesen solltest du sehr dünn ausziehen können, ohne, dass der teig direkt reißt. theoretisch so dünn, dass du zeitung durchlesen kannst ;) das sieht man aber gut im video.

den teig zu einer kugel formen und in eine leicht geölte schüssel legen, zwei mal umdrehen, damit alle seiten mit öl benetzt sind, abdecken und ab in den kühlschrank für 8-14 stunden.

um den butterblock vorzubereiten wird ein blatt backpapier so gefaltet, dass in der mitte ein quadrat entsteht (ich verweise wieder aufs [video part 1](#)).

die butter in scheiben schneiden, in das quadrat legen, zuklappen und mit einem rollholz klopfen und dann gleichmäßig ausrollen. diesen auch über nacht kühlen (grundsätzlich reichen auch 30 minuten, aber wir lieben mise en place <3)

am nächsten tag den butterblock und den teig aus dem kühlschrank holen und den teig zu einem quadrat so groß ausrollen, dass der butterblock hineinpasst (hierzu [video part 1](#) ansehen)

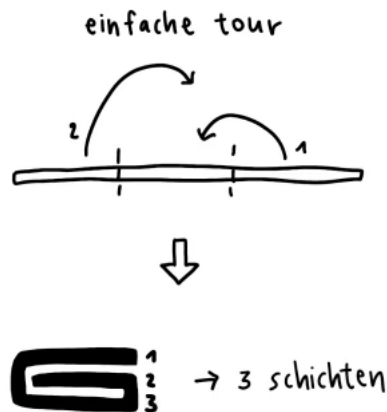


die teig-ecken einfalten und die butter einpacken, die nähte gut verschließen.  
mit dem rollholz erst sanft in die breite drücken, dann in ein rechteck 1 cm dick ausrollen.

jetzt [video part 2](#) anschauen.

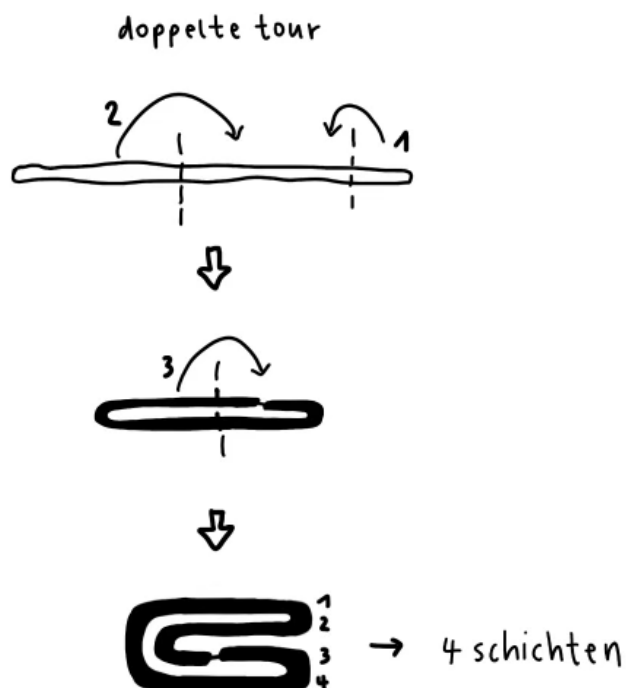
jetzt kommt die erste tour - das wird eine „einfache tour“ also 3 schichten übereinander.  
dabei immer darauf achten, den teig gut zu entmehlen, damit sich die schichten gut verbinden können.

anschließend mit folie abdecken und für 30-40 minuten kühlen.



nach der ruhezeit kommt die zweite tour - eine „doppelte tour“ also 4 schichten übereinander.  
dabei immer darauf achten, den teig gut zu entmehlen, damit sich die schichten gut verbinden können.

dazu den teig so ausrichten, dass die offene naht zu dir zeigt und rollst den teig in die breite auf 1 cm. die doppelte tour machen, anschließend mit folie abdecken und 45 minuten kühlen.

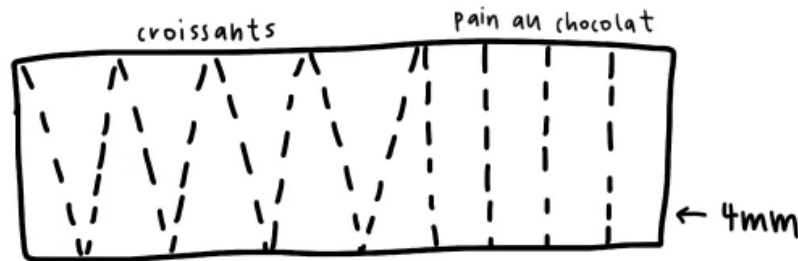


hier [video part 3](#) anschauen.

nach der ruhezeit den teig wieder mit der offenen naht zu dir ausrichten und in die breite auf 4 mm ausrollen. zwischendurch den teig immer lockern. sollte sich der teig immer wieder zusammenziehen und nicht dünner werden wollen, nicht mit gewalt weitermachen, sondern einfach 5-10 minuten auf der arbeitsfläche ruhen lassen und dann erneut versuchen. dann hatte das gluten kurz zeit, sich zu entspannen und du wirst sehen, dass es direkt viel leichter geht :)

wenn der teig ca. 4 mm dünn ist, nochmal lockern.

oben und unten einen dünnen rand abschneiden und dann die gewünschten formen ausschneiden. croissants oder pain au chocolat oder was auch immer dein herz begehrt.



hier [video part 4](#) anschauen.

crossis rollen, auf ein backblech mit backpapier legen und mit frischhaltefolie abdecken. an einen warmen ort gehen lassen z.B. im ofen, aber nur mit dem licht an, das sorgt für eine sanfte wärme.

die croissants brauchen circa 1-1,5 stunden zum hergehen. sie sollten dick und bouncy sein und deutlich an volumen zugenommen haben.

aus dem ofen nehmen und, während dieser auf 185° C umluft vorheizt, die frischhaltefolie abnehmen, sodass die oberfläche der crossis etwas antrocknen kann.

etwas sojamilch und ahornsirup 1:1 mischen und die crossis damit einstreichen.

(ich arbeite noch an einer besseren einstreiche, aber weiß ich noch nicht)

die crossis backen, bis sie eine schöne, gleichmäßige goldbraune farbe haben (plus/minus 20 minuten, je nach ofen).

nicht aufgeben, wenn's beim ersten mal nicht direkt perfekt geworden ist.

übung macht die meisterin und den meister <3