

Croissant, vegan

Zutaten der Vorteig:

500 g Weizenmehl, glatt
50 g Zucker, nach Wahl
1 TL Salz

300 ml Wasser oder Hälfte Wasser Hälfte Pflanzenmilch (<40 °C)
42 g Germ (Hefe) frisch 1 Paket

Zutaten der Fettziegel:

250 g stabile vegane Margarine, keine streichbare Margarine
Kühlschranktemperatur



Backstreiche: 30 ml Sojamilch

Herstellung:

1. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel geben und kurz vermengen.
2. Germ in lauwarmem Wasser auflösen.
3. Germwasser zum Mehl geben und zu einem Teig abarbeiten, die Masse an der Schüssel hinunterputzen, abdecken und für eine ½ Stunde in den Kühlschrank stellen.
4. Backpapier ausbreiten und Margarine darin einschlagen und ca. 15 x 15cm, wie bei den Fotos unten abgebildet ist, ausrollen

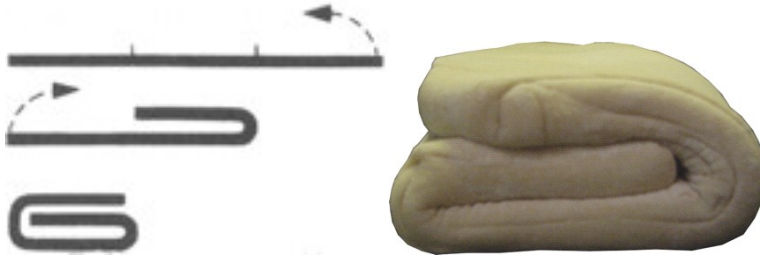


und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben.

5. Teig ausrollen, dass man die Margarine gut einschlagen kann.



6. Dann die Arbeitsfläche und den Teig bemehlen und ca. 20 x 40 cm ausrollen, alles Mehl wegpinseln, dann wie folgt einschlagen



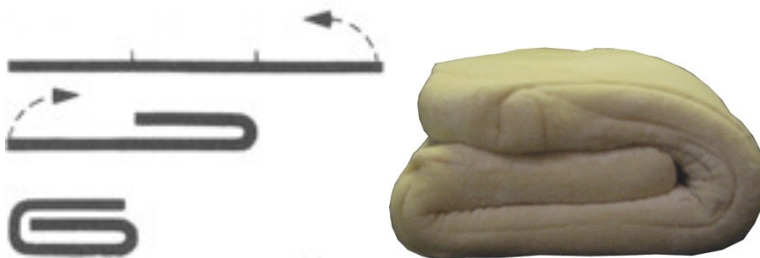
7. In ein Backpapier (Frischhaltefolie) einschlagen und ca. 30 Minuten kühlen.

8. Dann die Arbeitsfläche und den Teig bemehlen und ca. 20 x 40 cm ausrollen, alles Mehl wegpinseln, dann wie folgt einschlagen



9. In ein Backpapier (Frischhaltefolie) einschlagen und ca. 30 Minuten kühlen.

10. Dann die Arbeitsfläche und den Teig bemehlen und ca. 20 x 40 cm ausrollen, alles Mehl wegpinseln, dann wie folgt einschlagen



11. In ein Backpapier (Frischhaltefolie) einschlagen und ca. 30 Minuten kühlen.

12. Dann die Arbeitsfläche und den Teig bemehlen und ca. 20 x 40 cm ausrollen, alles Mehl wegpinseln, dann wie folgt einschlagen.



13. Den Teig ca. 20 x 50 cm ausrollen, das ganze Mehl wegpinseln, dann Dreiecke mit ca. 12 cm breite schneiden und in der Mitte 3 cm einschneiden und von dieser Seite her (siehe Abbildung) einrollen.



14. Die Croissants auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech mit genügend Abstand (die Croissants gehen auf!!!) legen und mit einem Geschirrtuch abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
15. Dann den Backofen auf 190 °C vorheizen.
16. Mit der Backstreiche gut bestreichen (Farbe!!) und ca. 20-25 Minuten (nicht zu Dunkel) backen.
17. Ca. 10 Minuten warten und dann. . .

