

# Croissant Schnecken mit Époisses AOP La Réserve des Crémiers



## Informations

Personen : 4

Zubereitung : 60 min.

Backzeit : 30 min.

## Zutaten

### Für den Croissant Teig:

- 250 Mehl T45
- 250 g Mehl T55
- 10 g Salz
- 60 g Zucker
- 20 g Backhefe
- 10 cl Milch
- 16 cl Wasser
- 10 g Honig
- 50 g Butter
- 240 g Butterplatte zum Tourieren

## Für das Topping

- 200 g Époisses AOP La Réserve des Crémiers

## Zubereitungsschritte

**Schwierigkeitsgrad: schwer ??????????**

1. Lösen Sie die Hefe in der Milch und dem lauwarmen Wasser auf.
2. Vermischen Sie das Mehl mit dem Salz und dem Zucker in der Schüssel der Küchenmaschine. Machen Sie eine Mulde und gießen Sie die Hefe-Milch-Wasser-Mischung hinein.
3. Fügen Sie den Honig hinzu und kneten Sie alles bei langsamer Geschwindigkeit 3 Minuten lang.
4. Fügen Sie die gewürfelte Butter hinzu und kneten Sie erneut 6 Minuten lang bei mittlerer Geschwindigkeit.
5. Decken Sie Ihre Mischung ab und lassen Sie sie 15 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
6. Lassen Sie den Teig entgasen. Rollen Sie ihn zu einem Rechteck von 20 cm x 40 cm aus und stellen Sie ihn 2 Stunden kühl.
7. Legen Sie die Butterplatte zu einem Rechteck von 20 mal 20 aus. Stellen Sie sie ebenfalls kühl.
8. Nach dieser Kühlzeit nehmen Sie den Teig und die Butter wieder auf und verfahren Sie wie bei der Herstellung von Blätterteig. Legen Sie die Butter in die Mitte des Teigs, falten Sie die beiden Ränder und geben Sie eine doppelte Tour. Erneut 2 Stunden kühl stellen und dann eine einfache Tour machen, erneut 2 Stunden kühl stellen.
9. Rollen Sie den Teig 4 mm dick aus und schneiden Sie die Ränder ab, damit der Blätterteig sichtbar wird.
10. Befeuchten Sie die Ränder mit einem Pinsel und rollen Sie den Teig zu einer sehr festen Rolle. Schneiden Sie 4 gleich dicken Rondellen aus. Die Mitte mit Butter bestreichen. Lassen Sie den Teig 1,5 Stunden bei Raumtemperatur wachsen.
11. Heizen Sie den Ofen auf 175 °C vor und schieben Sie die Croissants für 40 Minuten in den Ofen, wobei Sie sie nach der Hälfte der Zeit wenden.
12. Schmelzen Sie den Käse in einem Topf im Wasserbad.
13. Wenn die Croissants abgekühlt sind, gießen Sie den geschmolzenen Käse in einen Spritzbeutel und füllen Sie das Innere der Croissants großzügig mit dem Käse, wobei Sie ihn absichtlich überfließen lassen.
14. Genießen Sie die Croissants bei Zimmertemperatur.