

# Laugen-Croissants

## Auf dem großen Ofenzauberer plus

Vorbereitungszeit 30 Min | Backzeit 20 Min



## So wird's gemacht:

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Milch, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min/37°C/Stufe 1 vermischen.

20 g Butter, Mehl und Zucker zugeben und 3 Min kneten. Den Teig in 9 gleich große Teile teilen zu Kugeln formen und 20 Minuten gehen lassen.

Die einzelnen Teig-Kugeln zu Teigfladen ausrollen, jeder Teigfladen sollte etwa 18 cm Durchmesser haben.

Die Oberfläche von 8 Teigfladen mit Butter bestreichen, aufeinander schichten, in Folie einwickeln und 20 Minuten im Gefrierschrank kühlen.

Die geschichteten Teigfladen auf der leicht bemehlten Teigunterlage erneut ausrollen. Den Teig in 12 gleich große Kuchenteile schneiden, aufrollen, auf den leicht gefetteten großen Ofenzauberer legen und 3 Std gehen lassen. Die Crossaints mit Lauge bestreichen, mit Sesam bestreuen und vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze 20 Minuten backen, abkühlen lassen und servieren.

## ZUTATEN: für 12 Stück

- 125 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 20 g Hefe
- 20 g weiche Butter
- 250 g Mehl
- 1 TL Salz
- 75 g Butter
- 1 Ei
- Lauge

**Gutes Gelingen, Deine Melli**