

Gianduja- und Vanillebrötchen

Ingrédients

- 150g Haselnüsse, 30 Minuten bei 150°C geröstet
- 150g Puderzucker
- 85g Milkschokolade mit 46% Kakao
- 250g T55-Mehl
- 250g Brotteig-Mehl
- 10g feines Salz
- 60g Kristallzucker
- 20g Frischhefe
- 260g Wasser
- 12g Magermilchpulver
- 50g Butter
- 1 Teelöffel Vanillepulver
- 250g Tourierbutter
- 1 Vanilleschote
- 1 Ei + eine Prise Vanillepulver + 1 Esslöffel Sahne zum Bestreichen

Préparation

1. Voici la traduction en allemand du texte en français, tout en conservant le code HTML intact : Neues Rezept für ein super leckeres Frühstück, fast Schokoladenbrötchen in Vanille- und Gianduja-Version.
2. Das Rezept ist das gleiche wie für herkömmliche Schokoladenbrötchen, man muss einfach die Gianduja-Riegel im Voraus vorbereiten und Vanille in den Croissant-Teig geben.
3. Ich habe das Rezept so detailliert wie möglich beschrieben, keine Angst vor der Länge, wenn Sie noch nie Gebäck gemacht haben, die Schritte helfen Ihnen, Ihre Brötchen bestmöglich zu gelingen.
4. J Materialien: Teigrolle Perforiertes Backblech Zutaten: Ich habe Bahibé-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Paste entsteht.
6. Fügen Sie die geschmolzene Milkschokolade hinzu, mixen Sie erneut.
7. Rezept aushärten lassen oder einfach so essen!
8. Sie können das Gianduja mehrere Tage im Voraus vorbereiten, Sie müssen es nur für den weiteren Rezeptverlauf schmelzen lassen.
9. Sie die beiden.
10. Gießen Sie die Mischung auf ein Blech zu einem Quadrat von etwa 15 cm Seitenlänge und lassen Sie es im Kühlschrank aushärten, bevor Sie Riegel schneiden.
11. Vanille-Croissant-Teig: T55-Mehl Brotteig-Mehl feines Salz Kristallzucker Frischhefe Wasser Magermilchpulver Butter 1 Teelöffel Vanillepulver Tourierbutter 1 Vanilleschote 1 Ei + eine Prise Vanillepulver + 1 Esslöffel Sahne zum Bestreichen Teig herstellen: Geben Sie das Wasser in den Boden der Rührschüssel mit dem Knetaken.
12. Fügen Sie die zerbröckelte Hefe hinzu, dann das Milchpulver und rühren Sie um.
13. Bedecken Sie es mit den beiden Mehlen, dann geben Sie, in drei getrennten Haufen, das Salz, den Zucker und die Butter dazu.
14. Mischen Sie es bei niedriger Geschwindigkeit für etwa 5 bis 10 Minuten, bis ein homogener und nicht klebriger Teig entsteht.
15. Legen Sie den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche, rollen Sie ihn aus, falten Sie ihn dann und

formen Sie eine Kugel.

16. In den Kühlschrank legen: Wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie und lassen Sie ihn 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen.

17. Abfallen: Legen Sie den Teig erneut auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche und drücken Sie die Luft heraus (lassen Sie das während der ersten Ruhephase aufgebaute Gas austreten).

18. Wie beim ersten Mal, rollen Sie ihn aus, falten Sie ihn dann und formen Sie eine Kugel.

19. Lagern: Drücken Sie den Teig leicht flach, wickeln Sie ihn in Frischhaltefolie und legen Sie ihn mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank (bei Bedarf können Sie ihn einige Stunden kalt halten).

20. Buttern & lagern: Etwa eine Viertelstunde vor Beginn des Ausrollens, nehmen Sie die Tourierbutter aus dem Kühlschrank und bearbeiten Sie sie, indem Sie mit einem Teigroller darauf klopfen, bis sie eine elastische, aber nicht weiche Konsistenz hat.

21. Fügen Sie das Vanillemark hinzu.

22. Wickeln Sie die Butter in ein kleines Rechteck aus Backpapier (ca.

23. 15x20 cm maximal) und rollen Sie sie zu einem rechteckigen Formentwurf aus.

24. Legen Sie sie für ein paar Minuten mit dem Teig in den Kühlschrank, damit beide die gleiche Temperatur haben.

25. Rollen Sie den Teig dann zu einem Rechteck aus, das etwa die gleiche Breite und doppelt so lang ist wie das Butterrechteck.

26. Platzieren Sie die Butter in der Mitte des Teigs und schließen Sie ihn fest, um eventuell vorhandene Luft zwischen Teig und Butter zu vermeiden.

27. Versiegeln Sie den Teig, damit die Butter vollständig eingeschlossen ist.

28. Rollen Sie den Teig zu einem Rechteck aus, das dreimal länger als breit ist, und falten Sie es dann in drei Teile, wie ein Brieftasche.

29. Dies ist eine einfache Umdrehung.

30. Dann können Sie entweder mit der doppelten Umdrehung weitermachen oder den Teig für ca.

31. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen (natürlich nachdem er in Folie gewickelt wurde).

32. Drehen Sie den Teig um ein Viertel, so dass die Faltung rechts liegt.

33. Rollen Sie erneut aus, dieses Mal zu einem Rechteck, das viermal länger als breit ist, und falten Sie einen kleinen Teil des Teigs nach oben.

34. Falten Sie den Teig dann nach unten, so dass die beiden Teile zusammenkommen.

35. Falten Sie den Teig dann in zwei Hälften, wickeln Sie ihn in Folie und legen Sie ihn 30 Minuten in den Kühlschrank.

36. Absenken: Rollen Sie den Teig zu einem großen Rechteck von ca.

37. 40x45 cm auf 3 bis 4 mm Dicke aus.

38. Schneiden Sie die Ränder ab, um ein perfektes Rechteck zu erhalten (wenn der Teig zu elastisch ist und zurückspringt, legen Sie ihn für einige Minuten in den Kühlschrank, bevor Sie weitermachen).

39. Schneiden: Schneiden Sie 12 Rechtecke von 6,5 cm Breite und 22 cm Länge aus dem Teig: Formen: Rollen Sie die Brötchen mit Gianduja und fügen Sie die Gianduja-Riegel hinzu (ich habe 3 pro Brötchen verwendet).

40. Legen Sie die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und bestreichen Sie sie mit Ei mithilfe eines Pinsels, indem Sie nur eine sehr dünne Schicht auftragen (um ein Austrocknen während der Gare zu vermeiden) und vermeiden Sie, den Blätterteig zu bestreichen.

41. Aufgehen lassen: Lassen Sie die Brötchen ca.

42. 1h30 aufgehen, sie sollten gut aufgehen (die Gehzeit hängt natürlich von der Raumtemperatur ab).
43. Mit Ei bestreichen: Tragen Sie eine zweite Schicht Ei auf die Brötchen auf, vermeiden Sie es weiterhin, die Blätterteigschichten zu bestreichen.
44. Backen: Backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft für 15 bis 20 Minuten.
45. Lagern: Legen Sie die Brötchen auf ein Gitter und lassen Sie sie mindestens 20 Minuten abkühlen.
46. Schließlich genießen Sie Ihre wohlverdiente Leckerei!
47. J'ai traduit fidèlement le texte du français à l'allemand tout en préservant l'intégrité du code HTML.