Schokoladencroissant mit Comté AOP Fort Saint-Antoine

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **40 min.**
Backzeit : **20 min.**

Zutaten

- 4 Stangen Comté AOP Fort Saint-Antoine
- 160 g Mehl T55
- 4 g Salz
- 90 g Zucker
- 6 g Bäckerhefe
- 80 Butter
- 8 cl Vollmilch
- 4 Zartbitterschokoladenriegeln
- 1 Eigelb

Zubereitungschritte

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

Ruhezeit für den Teig: 2h00

1. Geben Sie das Mehl, das Salz, 30 g Zucker und die Hefe in die Rührschüssel des Mixers.
2. Lassen Sie die Milch lauwarm werden und gießen Sie sie dann nach und nach in die Schüssel des Mixers.
3. Rühren Sie, bis ein glatter Teig entsteht, und lassen Sie ihn dann bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten ruhen.
4. Rollen Sie den Teig zu einem Quadrat aus und verteilen Sie die Butter in der Mitte.
5. Falten Sie die Ecken des Quadrats zur Mitte hin und rollen Sie den Teig dann mit einem Teigroller der Länge nach aus.
6. Ziehen Sie dann die Oberseite des Teigs zur Mitte hin und klappen Sie die Unterseite des Teigs darüber.
7. Lassen Sie den Teig erneut 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
8. Wiederholen Sie diesen Vorgang dreimal und lassen Sie ihn jeweils 30 Minuten ruhen.
9. Rollen Sie den Teig 4 mm dick aus und schneiden Sie Rechtecke für die Schokoladencroissants mit Comté AOP aus.
10. Legen Sie auf jedes Rechteck eine Tafel Schokolade und eine Tafel Käse.
11. Rollen Sie es wie ein Schokoladencroissant auf. Bestreichen Sie die Croissants mit dem verquirlten Eigelb und lassen Sie sie etwa 20 Minuten lang wachsen.
12. Heizen Sie den Ofen auf 220 °C vor und schieben Sie sie je nach Größe für etwa 20 Minuten in den Ofen.
13. Nehmen Sie Ihre Croissants aus dem Ofen und lassen Sie sie vor dem Verzehr abkühlen.