

Herzhafte Croissants



Für den Hefeteig:

30g frische Hefe
250ml Milch
125g Sterzinger Naturjoghurt
125g Öl
125ml Wasser
1 ½ EL Zucker
1 TL Salz
1 Ei
1kg Mehl

Für die Füllung:

etwas weiche Butter oder Margarine
Fetakäse
Petersilie
Zum Bestreichen:
2 Eigelbe
1 EL Sesam

Zubereitung:

Milch und Joghurt in einem kleinen Topf etwas erwärmen und in die Rührschüssel geben. Wasser, Öl, Zucker und Hefe dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Dann die restlichen Zutaten hinzugeben und verrühren. Teig für mindestens 5 Minuten gut kneten. Der Teig sollte weich sein aber nicht mehr klebrig.

Den Hefeteig bei Zimmertemperatur für eine Stunde gehen lassen. Nachdem der Teig gegangen ist, nochmals auf der Arbeitsfläche kurz durchkneten und in kleine Portionen aufteilen (ca. 60 g Kugeln). Die Kugeln zu kleinen Quadraten ausrollen. Mittig die Käsefüllung einfüllen und von einem Eck zum anderen in der Diagonale aufrollen. Auf ein Backblech legen und nochmals ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Mit Eigelb bestreichen, Sesam drüberstreuen und bei 200°C für goldgelb backen.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

