

Croissant Sourdough Bread

Zutaten

100g Sourdough Starter

350g Warmes Wasser

500g Mehl

10g Salz

120g Kalte Butter

Zubereitung

In einer großen Schüssel Starter und Wasser mischen. Mehl und Salz hinzufügen und gut mischen. Dann für eine Stunde ruhen lassen.

Nun viermal Coil Fonds durchführen. Dazwischen jeweils 30 Minuten warten. Die kalte Butter reiben und bei der zweiten Coil Fold dazu geben.

Bulk Fermentation für vier bis sechs Stunden.

Teig zu einem Rechteck formen. Linke und rechte Seite einklappen, dann von oben nach unten aufrollen und Oberflächendruck aufbauen.

Über Nacht im Kühlschrank lagern.

Ofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in Mitte einschneiden. Für 40 Minuten backen.