

Croissants – selbst hergestellt



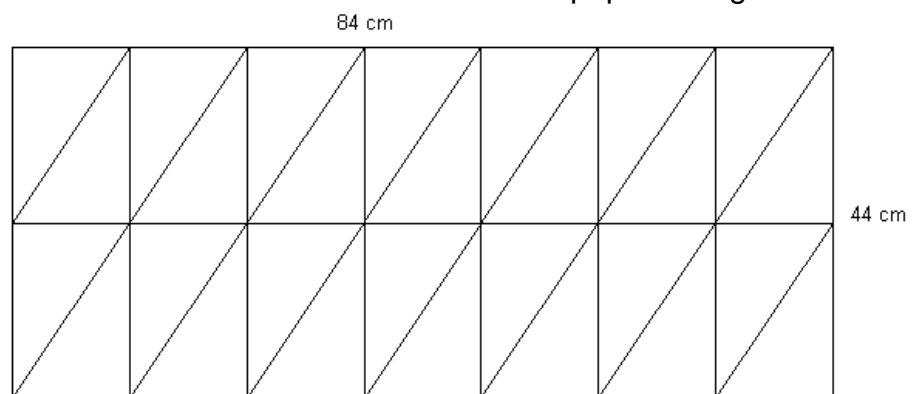
<u>Grundteig</u>		
1,000 kg	Weizenmehl 550	
0,070 kg	Margarine	
0,030 kg	Zucker	
0,017 kg	Salz	
0,070 kg	Hefe	
0,150 kg	Vollei	
0,420 kg	Milch	
1,757 kg	Grundteig	

1,757 kg	Grundteig	
0,500 kg	Ziefett	
Je eine 3-er und eine 4-er Tour ziehen		
2,257	Croissantteig	

Teigtemperatur: 23°C

Teigruhe: 25 min im Kühlraum

Formen: Ausrollen des Teiges auf 84 x 44 cm. Einteilen laut Abbildung, so dass 28 Stück (12 cm x 22 cm) entstehen. Die Croissant aufwickeln und auf Blechen mit Backpapier ablegen.



Backtemperatur: Anfangs 20°C unter Brötchentemperatur, abfallend auf 40°C unter Brötchentemperatur

Backzeit: 25 min.