

# Laugen-Croissant

mit Butter



## Teigbereitung

<b>10,000 kg</b>	<b>Weizenmehl 550</b>		- Teigtemperatur 23°C
<b>0,700 kg</b>	<b>Butter</b>		
<b>0,300 kg</b>	<b>Zucker</b>		
<b>0,170 kg</b>	<b>Salz</b>		
<b>0,700 kg</b>	<b>Hefe</b>		
<b>1,800 kg</b>	<b>Vollei</b>		
<b>4,500 kg</b>	<b>Milch</b>		
18,170 kg	Grundteig		- Keine Teigruhe
<b>5,000 kg</b>	<b>Butter-Ziehplatte</b>		- 3-er und 4-er Tour

## Verarbeitung

- ca. 30 Stück von 1,000 kg Mehl
- ca. 20 min. angaren und anschließend kurz frosten, bis die Teiglinge stabil sind
- laugen und auf Backpapier absetzen
- ca. 30 min garen
- Backzeit: ca. 20 min
- Backtemp.: 230°C OH  
210°C UH, mit geöffnetem Zug und ohne Dampf