

Croissants

met CROISSANT DÉLICIEUX



CROISSANT DÉLICIEUX	10.000 g
Gist	600 g
Water	± 4.800 g

Intoeren:	
Toerboter / korstmargarine	4.000 g

Kneedtijd: 3 min. langzaam.
3 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur: 22°C.

Afwegen: 3.850 g.

Voorrijs: 15 min. (in een voorslag).

Intoeren: 1.000 g toerboter / korstmargarine per deegstuk.

Toeren: 2 x ½ Franse toer, 10 min. rust, 1 x ½ Franse toer.

Uitrollen: ± 2,5 mm.

Verwerking: croissants snijden en vormen.

Narijs: ± 60 min.

Bakken: 230°C. aflopend met voldoende stoom.

Baktijd: 15 - 20 min.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebroodje