

# Pretzel triangel

## met CROISSANT DÉLICIEUX



CROISSANT DÉLICIEUX	10.000 g
Gist	300 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: 3.775 g.

Voorrijs: 10 min. (in een voorslag).

Intoeren: 1.000 g toerboter / korstmargarine per deegstuk.

Toeren: 2 x ½ Franse toer, 10 min. rust, laten rusten en 2 x ½ Hollandse toer.

Uitrollen: 8 mm. en driehoeken snijden van (12 cm. x 12 cm.).

Narijs: bij ¾ rijs, buiten de rijskast laten aandrogen.

Bewerking: trek ten allen tijden plastic handschoenen aan, dompel de triangels ± 10 sec. onder in de natronloog (verhouding 1:14) en leg ze op geperforeerde bakplaten met bakpapier.

Bakken: 190°C. zonder stoom met de schuif open.

Baktijd: 18 – 20 min.

### Werkwijze gerezen bevroren:

Verwerking: zet de geloogde triangels in de diepvries. Na voldoende invriezen de triangels in plastic verpakken.

- Bakken:** de gewenste hoeveelheid triangels op geperforeerde bakplaten zetten met bakpapier en bakken op 190°C. met iets stoom. Na 2/3 van de baktijd de schuif openen.
- Baktijd:** 22 – 24 min.