

BAYERISCH DONKER croissants met EXCELLENT KROKANT



Tarwebloem	6.000 g
BAYERISCH DONKER	4.000 g
EXCELLENT KROKANT	200 g
Zout	150 g
Gist	600 g
Water	± 5.300 g

Intoeren:	
Toerboter / korstmargarine	3.600 g

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 3 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	24°C.
Gewicht:	4.000 g.
Voorrijs:	10 min. (in een voorslag).
Intoeren:	900 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, vormen en evt. decoreren.
Decoratie:	naar wens.
Narijs:	± 60 min.
Baktemperatuur:	230°C. aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	15 - 20 min.

Gereserveerde aanduiding: bruin meergranencroissant