

Croissants „Das Fantasiervolle“ mit LIEVITO MADRE DOLCE



| | |
|----------------------|------------------|
| Weizenmehl Type 550 | 10,000 kg |
| LIEVITO MADRE DOLCE | 2,000 kg |
| Butter | 0,700 kg |
| Salz | 0,200 kg |
| Hefe | 0,400 kg |
| Wasser, ca. | 5,000 l |
| Gesamtgewicht | 18,300 kg |

Knetzeit: 3 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: 12 – 14 Stunden bei ca. 5 °C

Zwischengare: 60 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe über Nacht je kg Teig 0,250 kg Ziehbutter mit zwei doppelten Touren einziehen. Den fertig tourierten Teig ca. 60 Minuten in der Kühlung entspannen lassen. Danach den Croissantteig auf eine Stärke von ca. 2,8 mm ausrollen. Anschließend Dreiecke in der gewünschten Größe schneiden, zu Croissants aufarbeiten und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Croissants mit Ei abstreichen und backen.

Stückgare: ca. 90 Minuten

Backtemperatur: 210 – 220 °C

Backzeit: 13 – 15 Minuten