

Butter Croissants

KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

HEFETEIG PREMIUM 10	100 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Zucker	130 g
Butter, weich	120 g
Hefe	60 g
Vollei	100 g
Wasser, ca.	400 g
Gesamt	1.910 g

zum Einziehen

Ziehplatte, Butter	600 g
Gesamt zum Einziehen	600 g

zum Bestreichen

Eistreiche, Grundrezept	20 g
Gesamt zum Bestreichen	20 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit: im

Spiralknetzer: 2 Minuten im langsamen Gang
6 Minuten im Schnellgang

Teigtemperatur: ca. 22 ° C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Danach Stücke abwiegen, den Teig tourieren und nochmals ruhen lassen.

Teigeinwaage: ca. 1.000 g

Ziehmarginare: ca. 300 - 350 g

Touren: 2 einfache und eine doppelte

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Den Teig nach der Teigruhe ausrollen, betriebsüblich zu Croissants aufarbeiten und auf Gare stellen.

Teigstärke: ca. 2,75 mm



Stückgare: ca. 45 Minuten

Nach der Stückgare mit Eistreiche abstreichen und abbacken.

Backtemperatur: 220 ° C fallend auf 200 ° C

Backzeit: 18 - 20 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

