

Croissant mit Weizensauerteig



Bezeichnung	Menge	ME
End-Position Croissant mit Weizensauerteig		
Weizenmehl Type 550	0,200	KG
Anstellgut	0,000	KG
Wasser (TA 200)	0,200	KG
Vorteig	Anstellgut: 5-10% Teigtemperatur: 26-28°C Stehzeit: ca. 16 Stunden Fermentationszeit Verarbeiten oder bei 4-8°C lagern. Verarbeitungstoleranz 24 Stunden.	
Weizenmehl Type 550	0,800	KG
Zucker	0,030	KG
Salz	0,020	KG
Butter	0,030	KG
Hefe	0,030	KG
Wasser (TA148)	0,275	KG
Tourierbutter	0,400	KG
Knetung	4 Minuten Stufe 1 1 Minute Stufe 2 Teigtemperatur: ca. 18-20°C Teigruhe: 1 Stunde bei 5°C	
Tourieren	Den Teig mit drei einfachen Touren eintourieren. Über Nacht abgedeckt in den Froster geben.	
Aufarbeiten	Den Teig auf 3 mm ausrollen, in 15x22 cm einteilen und Dreiecke schneiden. Den Teig nicht zu eng zusammenrollen. Stückgare: ca. 2 Stunden bei 28°C	
Backen	Ofentemperatur: 210-220°C, Zug geschlossen Backzeit: ca. 20 Minuten	
Gesamtteiggewicht:		1,985 KG