

Croissants mit MELLA-FG plus und IREKS-WEIZENSAUER



Rezept für 240 Stück

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
MELLA-FG plus	0,500 kg
IREKS-WEIZENSAUER	0,400 kg
Zucker	1,200 kg
Butter	0,500 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	4,800 l
Gesamtgewicht	18,000 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