

BUTTER-CROISSANT

BUTTER-CROISSANT

Verkehrsbezeichnung: Butter-Croissant

Zutaten Teig		
Weizenmehl Type 550		9.950 g
Slow Milling® Ferment 'tic®		300 g
GOOD NatureRelax		50 g
Zucker		400 g
Butter		500 g
Vollei		700 g
Hefe		500 g
Salz		200 g
Wasser, ca.		4.200 g
Ziehbutter (temperiert 15 °C)		5.200 g
Gesamtteig		22.000 g
Verarbeitung		
Teigtemperatur		20 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang	5 Minuten
	2. Gang	3 Minuten
Teigruhe	30 Minuten im Froster zum Herunterkühlen	
Zwischenruhe	30 Minuten in der Kühlung	
Teigeinlage		80 g
Aufarbeitung		
Den kurz gekneteten Teig nach der Teigruhe mit einer doppelten und einer einfachen Tour oder zwei doppelten Touren (für eine feinere Struktur) einziehen. Anschließend den Teig für 30 Minuten ruhen lassen und auf ca. 4 mm ausrollen, schneiden und zu Croissants wickeln. Die gewickelten Croissants einfrieren. Die Teiglinge garen, vor dem Backen kurz absteifen lassen und mit Vollei abstreichen.		
Backen		
Stückgare	¾ Gare und mit wenig Schwaden schieben	
Backtemperatur	220 °C (20 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 210 °C	
Backzeit, ca.	16 Minuten	
Zug	2 Minuten vor dem Backende öffnen	