BUTTER CROISSANTS

Dethmers & Co.
Bäckerei- und Konditorei-Rohstoffe
Seit 1904

BUTTER CROISSANTS



Butter-Denkosana oder
Butter-Denkosana Gold

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	4.500 g
Dethmers Butter-Denkosana oder Butter-Denkosana Gold	560 g
Dethmers Vollmilchpulver	315 g
Frosterbrötchen Backmittel	100 g
Salz	90 g
Hefe	270 g
Eier	200 g
Wasser	2,1 l
Teiggewicht	8.135 g
Butterziehplatte	2.000 g
Gesamtgewicht	10.135 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 8 Min.	Ballengare	20 Min.
Knetzeit schnell	ca. 6 Min.	Stückgare	40 Min.
Teigtemperatur	18-20° C	Backzeit	ca. 13-15 Min.
Teigruhe im Froster	60 Min.	Backtemperatur	ca. 230 ° C

Verarbeitungshinweise

Den gekühlten Teig und die Butterziehplatte mit 3 einfachen Touren einziehen. Vor dem Ausrollen ca. 20 Minuten nochmals im Froster lagern. Auf 3,5mm bis 5 mm je nach Maschine und Gewicht ausrollen.



Back Dich glücklich.