

BUTTER CROISSANTS

BUTTER CROISSANTS

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	4.500 g
Dethmers Butter-Denkosana Gold	560 g
Dethmers Vollmilchpulver	315 g
Frosterbrötchen Backmittel	100 g
Salz	90 g
Hefe	270 g
Vollei	200 g
Wasser	ca. 2.100 g

Gesamtteiggewicht	8.135 g
Butter-Ziehplatte	2.000 g

Arbeitsweise

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

Arbeitsweise

Den gekühlten Teig und die Butter-Ziehplatte mit drei einfachen Touren einziehen. Vor dem Ausrollen ca. 20 Minuten nochmals im Froster lagern. Wie gewohnt aufarbeiten.



Butter-Denkosana Gold

Back Dich glücklich.