



Laugen Croissant Vegan Generate

mit Meister Croissant Vegan und Meister Maitre Croissant-fin
Laugen-Weizencroissant

Rezept-Nr.: 02627

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 109

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Croissant Vario Vegan	2,000	<p><u>Knetzeit:</u></p> <p>Im Spiralknetter: ca. 3 Min. mischen, ca. 4 Min. kneten.</p> <p>Teigtemperatur: ca. 20 °C</p> <p>Vor dem Tourieren den Teig ca. 15 Min. entspannen lassen.</p> <p>Meister Maitre-Croissant-fin in den Teig einschlagen und hintereinander eine einfache und eine doppelte Tour geben.</p> <p>Den Croissantteig ca. 42 cm breit, ca. 2,8 mm stark ausrollen und in Dreiecke von 21 x 14 cm (Höhe x Breite) schneiden. Aufrollen, auf Gärgutträger oder für Laugengebäcke geeignete Bleche setzen und auf Gare stellen.</p> <p>Die Croissants bei fast voller Gare gut absteifen lassen und wie gewohnt belaugen, mit Sesam bestreuen.</p> <p>Bei voller Gare abbacken, 3 - 5 Minuten vor dem Ausbacken den Zug ziehen</p>
Weizenmehl Type 550	2,000	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	2,000	
Meister Maitre Croissant-fin	2,000	
Brezellaug, gebrauchsfertig 1:10	0,500	
Sesam	0,200	

Gesamtgewicht: 8,900 kg

Ofentemp.: 210 °C (30 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 17 Min.

Ihre fachliche Hotline

Brot/Brötchen: 0800 418 418 0 oder Feinback: 0800 418 418 1

18.01.2024