

Magvas croissant



Fókuszban az
EGÉSZSÉG
és a
FRISSESSÉG

ÖSSZETEVŐK

Tészta **g**

Liszt BL 55	1000 g
Víz	550 g
Élesztő	40 g
Só	10 g
Cukor	80 g
Quick Step Croissant CL	10 g
Softgrain Sprouted Rye CL	100 g
Mimetic	445 g

Felület **g**

Sunset Glaze CL	200 g
-----------------	-------

TECHNOLÓGIA

Dagasztás: Dagasszunk tésztát az összetevőkből 2 perc lassú, majd 5 perc gyors fokozaton.

Tészta hőmérséklet: 20°C

Hajtogatás: 2 szimpla hajtás

Pihentetés: 20 perc hűtőben

Hajtás: 1 szimpla, véghajtás

Feldolgozás: Nyújtás, croissant vágás, tekerés

Kelesztés: 45 perc 32°C

Felület: Kezeljük a termék felületét **Sunset Glaze CL** felületi fénnyel.

Sütési hőmérséklet: 210°C

Sütési idő: 12-15 perc

