

Croissants

100% VOLKOREN

👑 VOLKOREN ARTISANAAL T150

RECEPTUUR

100 % Artisaan Volkoren.....	10.000 gram
12 % Kristalsuiker.....	1.200 gram
10 % Roomboter.....	1.000 gram
6 % Gist.....	600 gram
5 % Ei.....	500 gram
2 % Hardbroodpoeder.....	200 gram
2 % Zout.....	200 gram
25 % Water (koud).....	2.500 gram
25 % Melk.....	2.500 gram

TOERBOTER

40 % Toerboter.....	4.000 gram
---------------------	------------

WERKWIJZE

- Het deeg eerst 4 minuten op normale snelheid mengen om vervolgens ca. 4 minuten op hoge snelheid te mengen.
- Opbollen, kruiselings insnijden en platdrukken.
- Leg niet te dikke deegstukken in de koeling.
- Bij voorkeur de dag erna verwerken.
- Deeg uitrollen op 8 mm en de plastische toerboter invouwen.
- Vervolgens met kleine tussenpozen tweemaal in vieren toeren.
- Denk erom dat je niet dunner dan 8 mm uitrolt tijdens het toeren.
- Na het toeren de plak uitrollen op ca. 3,25 mm, de gewenste breedte (bijvoorbeeld 12 cm) en een lengte van 22 cm van de driehoek.
- Hierna de plakken netjes oprollen.
- Tijdens het oprollen halverwege iets aantrekken, doe dit met beleid.
- Na voldoende narijs eventueel afstrijken met ei.
- Afbakken met voldoende stoom op 230°C of bij hetelucht op 170°C, gedurende ca. 18-20 minuten.

