

Croissants Oostenrijk



RECEPTUUR

80 %	Super Patent Kristal	8.000 gram
20 %	Artisanaal	2.000 gram
10 %	Kristalsuiker	1.000 gram
10 %	Roomboter	1.000 gram
5 %	Desem	500 gram
6 %	Gist	600 gram
5 %	Eidooier	500 gram
2 %	Zout	200 gram
20 %	Water(koud)	2.000 gram
20 %	Melk	2.000 gram

TOERBOTER

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

WERKWIJZE

- Deeg 3 minuten mengen en ca. 2 á 3 min snel, opbollen, kruiselings insnijden en platdrukken. Niet te dikke deegstukken in de koeling leggen
- Bij voorkeur de dag erna verwerken, deeg uitrollen op ± 8 mm en de plastische toerboter invouwen
- Vervolgens met kleine tussenpozen 2 maal in vieren toeren, denk er om dat je niet dunner dan 8 mm uitrolt tijdens het toeren
- Na het toeren plak uitrollen op ± 3 mm en gewenste breedte bv 12 cm en een lengte van 22 cm
- Sneetje boven in maken en iets naar buiten toe oprollen, tijdens het oprollen halverwege iets aan trekken (met gevoel)
- Eerst allen oprollen en dan krom modeleren
- Na voldoende narijs eventueel afstrijken met ei en afbakken op 215° C met voldoende stoom ca. 15 minuten

CROISSANTS
OOSTENRIJK