



GEROOSTERD GEMALEN MEERGRANENCROISSANT

RECEPTUUR

50 %	Super Patent Kristal	5.000	gram
50 %	Prémax Geroosterd Gemalen Meergranen	5.000	gram
10 %	Desem	1.000	gram
10 %	Kristalsuiker	1.000	gram
10 %	Roomboter	1.000	gram
6 %	Gist	600	gram
5 %	Ei	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 circa 2 minuten snel, dan opbollen, kruislings insnijden en platdrukken. Niet te dikke deegstukken in de koeling leggen
- Bij voorkeur de dag erna verwerken, deeg uitrollen op circa 5 millimeter en de plastische toerboter invouwen
- Vervolgens met kleine tussenpozen driemaal in drieën toeren, rol het niet dunner uit dan 8 millimeter



GEROOSTERD GEMALEN MEERGRANENCROISSANT

VERVOLG WERKWIJZE

- Na het toeren de plak uitrollen op circa 3,5 millimeter, breedte bijvoorbeeld 10 centimeter en lengte 24 centimeter
- Indien nodig bevochtigen en oprollen, tijdens het oprollen halverwege iets aantrekken (op gevoel)
- Na voldoende narijs eventueel afstrijken met ei en afbakken op 230°C met voldoende stoom

CLASSIFICATIES

Super Patent Kristal:

 Non-GMO  100% Natuurlijk

Prémax Geroosterd Gemalen Meergranen:

 Non-GMO  100% Natuurlijk