

Croissanter

med GERSTEN-MALTEX og IREKS FROST PLATIN



Hvedemel (koldt)	10.000 g
GERSTEN-MALTEX	200 g
IREKS FROST PLATIN	200 g
Sukker	600 g
Smør/røremargarine	300 g
Salt	160 g
Gær	400 g
Vand, ca.*	5.200 g
Totalvægt	17.060 g

* OBS – dejen skal være fast.

Æltetid:	8 + 4 min.
Dejtemp.:	15 – 16 °C
Liggetid:	16 – 20 timer ved 4 – 6 °C i dejkasse.
Dejvægt:	90 – 100 g
Hviletid:	1 – 2 timer
Fremgangsmåde:	Efter æltning deles dejen i 4 stykker, de trykkes flade og lægges i dejkasser til dagen efter. Dagen efter rulles dejen med 25 eller 30 % rullemargarine/smør. Dejen rulles 2 x 4, hviler minimum 30 min. efter hver rulning på køl. Dejen rulles ned på ca. 3,5 mm og skæres ud til croissanter i den ønskede størrelse. Croissanterne vikles, raskes og stryges med æg før bagning.
Rasketid:	2 ½ – 3 timer under plast i bageriet eller i raskeskab 26 °C med 75% fugtighed
Bagetemp.:	190 – 200 °C, evt. med lidt damp
Bagetid:	14 – 16 min.