

## 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         |
| <b>Totalvægt</b>   | <b>17.060 g</b> |

\* 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 % rulle margarine/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.   |