



## Laugen Croissant Vegan Generate

mit Meister Croissant Vegan und Meister Maitre Croissant-fin  
Croissant

**Rezept-Nr.: 02627**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 109

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Croissant Vario Vegan</b>	2,000	<p><b><u>Knetzeit:</u></b></p> <p>Im Spiralknetter: ca. 3 Min. mischen, ca. 4 Min. kneten.</p> <p><b>Teigtemperatur: ca. 20 °C</b></p> <p>Vor dem Tourieren den Teig ca. 15 Min. entspannen lassen.</p> <p><b>Meister Maitre-Croissant-fin</b> in den Teig einschlagen und hintereinander eine einfache und eine doppelte Tour geben.</p> <p>Den Croissantteig ca. 42 cm breit, ca. 2,8 mm stark ausrollen und in Dreiecke von 21 x 14 cm (Höhe x Breite) schneiden. Aufrollen, auf Gärgutträger oder für Laugengebäcke geeignete Bleche setzen und auf Gare stellen.</p> <p>Die Croissants bei fast voller Gare gut absteifen lassen und wie gewohnt belaugen.</p> <p>Bei voller Gare abbacken, 3 - 5 Minuten vor dem Ausbacken den Zug ziehen</p>
Weizenmehl Type 550	2,000	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	2,000	
<b>Meister Maitre Croissant-fin</b>	2,000	
Brezellaug, gebrauchsfertig 1:10	0,500	

**Gesamtgewicht: 8,700 kg**

**Ofentemp.: 210 °C (30 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 17 Min.**

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Frank Dudat.

Telefon: 06721 - 790 255 E-Mail: frank.dudat@csmingredients.com.

29.11.2023