Rezept-Nr.: **02298**

Croissantteig "extra"

mit Meister Maitre-Croissant-Mix

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg
Meister Maitre Croissant Mix	2,000
Weizenmehl Type 550	2,000
Hefe	0,200
Wasser	2,000
Meister Maitre Croissant-fin	2,000

Herstellungshinweis

Meister Màitre Croissant-Mix mit Weizenmehl, Hefe und Wasser zu einem kühlen, mittelfesten Grundteig verarbeiten.

Knetzeit:
Im Spiralkneter: ca. 3 Min. mischen
ca. 4 Min. kneten

Teigtemperatur: 20 - 24 °C

Vor dem Tourieren den Teig ca. 10 Min. entspannen lassen.

Meister Maitre Croissant-fin in den Teig einschlagen und 3 einfache Touren geben.

*) Die Wassermenge richtet sich nach der Mehlqualität.

Gesamtgewicht: 8,200 kg

Ofentemp.: 0 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

12.05.2025