

Frühstücks-Croissant



Grundrezeptur für 1.000 g Weizenmehl

Grundteigherstellung

Knetzeit :	1.000 g Weizenmehl, Type 550
	50 g Weizen-Quellstärk (Toogel)
4 Minuten Stufe I	15 g Brötchenbackmittel
2 Minuten Stufe II	90 g Zucker
Teigtemperatur : 20 °C	20 g Vollmilchpulver
	15 g Salz
300 - 500 g Tourierbutter oder Ziehmargarine zum Einziehen	30 g Butter/Backmargarine
	60 g Hefe
	570 g Wasser, kalt/Eis
	<u>60 g GDL-Backpulver (wenn gegart eingefroren)</u>
	1.860 g Grundteig

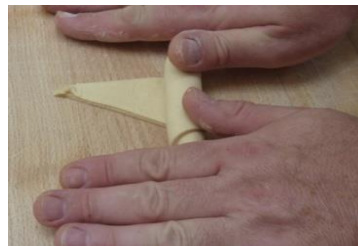
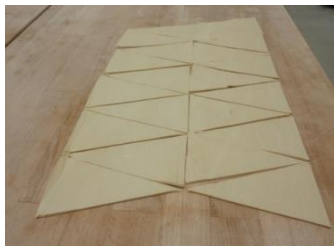
Alle Zutaten, außer dem Ziehfett, zu einem kalten Teig verarbeiten.

Teig kühlen und tourieren

Der Grundteig sollte mindestens 60 min im Kühlschrank gelagert werden.
Nach der Kühllagerung dem Teig hintereinander 3 einfache Touren geben.
Den tourierten Teig nochmals für ca. 15-20 min in der Kühlung lagern.

Gebäck formen

Nach der Kühlung den Teig auf etwa 3 bis 3,5 mm Stärke ausrollen.
Die Dreiecke 12 cm breit und 21 cm hoch einteilen und scheiden.



Stückgare

Gärklima: Das Gärklima sollte nicht zu warm und nicht zu feucht sein.
(26°C, 65% rel-Feuchte)

Stückgare: Nach 3/4 Gare die Teiglinge dünn mit Eistreiche abstreichen oder abprühen und im Raum zur vollen Gare bringen.
Gesamtgärzeit etwa 60 bis 90 Minuten.
Teiglinge bei fast voller Gare einschieben

Ofentemperatur: 200 - 210 °C (etwa 20°C unter Brötchenbacktemperatur)

Schwadengabe: keine oder nur mäßig, bei geschlossenem Zug.

Backzeit: 15 bis 20 Minuten.

Die Backtemperatur und die Backzeit müssen auf die Gebäckgröße angepasst werden.