

## Croissants “Maštovito” koristeći LIEVITO MADRE DOLCE



Pšenično brašno tip 500	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Maslac	0,700 kg
So	0,200 kg
Kvasac	0,400 kg
Voda, oko	5,000 l
<b>Ukupna masa</b>	<b>18,300 kg</b>

Vreme zamesa: 3 + 6 min, spiralni mikser

Temperatura testa: oko 27 °C

Fermentacija u masi: 12 – 14 sati na oko 5 °C

Međufermentacija 60 min

Uputstvo za rad: Nakon fermentacije u masi preko noći, uklopiti 0,250 kg margarina/maslaca po kg test i preklopiti dve četvorke. Preklopljeno testo ostaviti u frižideru oko 60 min da odmori. Nakon odmaranja rastanjiti testo na 2,8 mm debljine, rezati trouglove željenih dimenzija, oblikovati u kroasan i fermentisati. Na  $\frac{3}{4}$  fermentacije premazati kroasane jajima i peći.

Završna fermentacija: oko 90 min

Temperatura pečenja: 210 – 220 °C

Vreme pečenja: 13 – 15 min