

# Dinkelcroissant

<b>Verkehrsbezeichnung: siehe oben</b>	
<b>Mahlerzeugnisse</b>	<b>Gesamtmenge: 2.000g</b> <b>2.000 g Dinkelmehl T 630</b>
<b>Zutaten:</b>	<b><u>Anmerkung:</u> Teigmenge reicht für ca. 50 – 60 Stück</b>

<b>Teigzusammensetzung</b>	<b>Menge in Gramm</b>	<b>Führungsbedingungen</b>
<b>Teig</b> Dinkelmehl Type 630 Zucker 8% Backmittel 1,5% Salz 2% Hefe 6% Milchpulver 5% Vollei Wasser	2.000 g 160 g 30 g 40 g 120 g 100 g 200 g 900 g	TA.: 145 Knetung: 4 + 2 Min. Teigtemp.: 20 °C Teigruhe: 20 Min. 1 einfache 1 doppelte Tour, Teig immer kühl lagern
<b>Teig</b> Ziehmargarine	<b>3.550 g</b> 600 g	<b>Stückgare:</b> Temperatur: 30- 35°C rel. Luftfeuchte: 70- 75% Zeit: ca. 50 Min.
<b>Gesamtteig</b>	<b>4.150 g</b>	<b>Backprozess:</b> Temperatur: 200°C Schwadengabe: wenig Backzeit: ca. 15 Min.