



# Croissant

## Recept

Crème De Levain is een actieve levende desem in vloeibare vorm, verkregen uit de natuurlijke fermentatie van graan uit de biologische landbouw.

De toepassingen in de broodbereiding zijn zeer talrijk : busbrood, stokbrood, speciaal brood, toastbrood, brioches, gerezen bladerdeeg, enz. ...

Ingrediënten	%
Bloem	100,00
Water	50,00
Zout	2,00
Bruggeman +	4,50
Crème de Levain	5,00
Verbeteraar	1,00
Boter	6,00
Suiker	10,00
Eieren	5,00
Melkpoeder	4,00



## Werkwijze

Mengen/Kneden	3 min + 6 min
Deegtemperatuur	20-22°C
Rust	30 min bij 5°C
Toerboter	25% op het deeggewicht
Toereren	3 toeren in 3
Rust	20-30 min bij 5°C
Verdeling	55g
Narijs	2 uur bij 28°C
Bakken	15 min bij 200°C in rotatieoven

