

Das perfekte Croissant

Beleaf: knusprig, saftig, zart



Beleaf PlantBetter
Not Butter. Better.



Das perfekte Croissant

Grundrezept Vorteig:

1.400 g Weizenmehl Type 550
1.400 g Wasser, ca. 25°C
140 g Hefe

Aus den Zutaten einen glatten Teig herstellen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 2 Stunden reifen lassen und anschließend über Nacht ca. 12 bis 16 Stunden in der Kühlung lagern.

Hauptteig (4 Stücke):

12.600 g Weizenmehl, Typ 550
2.940 g Vorteig
1.400 g **Beleaf PlantBetter Stange**
1.400 g Zucker
280 g Backmittel
280 g Salz
560 g Hefe
5.600 g Wasser, kalt

Herstellung:

Knetzeit: 4 + 5 Minuten

Teigtemperatur: ca. 12 bis 14°C

Ruhezeit: 30 Minuten im
Kühlschrank

Gärzeit: ca. 90 Minuten

(28°C, 75 % rel. Luftfeuchte)

Backtemperatur: ca. 180 bis 190°C,
wenig Schwaden

Backzeit: ca. 16 bis 18 Minuten

1. Den Grundteig, 4 Stücke abgedeckt für ca. 30 Minuten ins Kühlhaus stellen.
2. Anschließend pro Stück Grundteig 2 kg **Beleaf PlantBetter Platte** (14 bis 16°C) mit 2 doppelten Touren laminieren und für eine weitere halbe Stunde zum Entspannen kaltstellen. Danach betriebsüblich aufarbeiten.



Mehr Infos
zu Beleaf

Folge uns auf
facebook & instagram



Druckprodukt mit finanziellem
Klimabeitrag
ClimatePartner.com/13274-2502-1001

Du hast Fragen zu Beleaf PlantBetter? Wir beraten Dich gern!

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH

Münsterstraße 9 – 11 • 49176 Hilter am Teutoburger Wald

E-Mail: info@westfalia-backhandwerk.de • www.westfalia-backhandwerk.de

WESTFALIA **Beleaf**

BUNGE