# **Croissants met rijsonderbreking**



Dit recept is geschikt voor croissants met rijsonderbreking, op basis van ProSon Freeze en ProSon Luxe au Beurre.

***Ingrediëntenlijst***

**Croissantdeeg:**

Bloem 100 % 10.000 g
[***PROSON***](https://www.sonneveld.be/products/s-boterstollenpoeder-ex/) ***FREEZE***  3 % 300 g
Suiker 12 % 1.200 g
[***PROSON***](https://www.sonneveld.be/products/s-boterstollenpoeder-ex/) ***LUXE AU BEURRE***  5 % 500 g
Gist 3% 300 g
Zout 2% 200 g
Water (ongeveer) 50% 5.00 g

**Door toeren:**

Toer boter / margarine 7.130 g

***Recept werkwijze***

1. Kneed alle grondstoffen af tot een net niet afgekneed deeg.
2. Deegtemperatuur: ong. 20℃.
3. Deegrust: ong. 10 minuten in koelkast of diepvries.
4. Verwerken: Korstmargarine of boter invouwen. Twee halve Hollandse toeren of 3 halve Franse toeren. Tussen de toeren enige rust geven in de koelkast of vriezer
5. Modelleren: Uitrollen op ong. 2.5 mm. Snijd driehoeken (18x20x20 cm). Vervolgens oprollen
6. Invriezen: Zo snel mogelijk na het vormen.
7. Verwarmen:
Via remrijskast: Het deeg de dag voor afbakken in de remrijskast zetten en hanteer het kleinbroodprogramma van de kast.
Via de nulkast: Het deeg de dag voor het afbakken in de nulkast plaatsen. Deeg geleidelijk opwarmen. Let op uitdrogen.
8. Bakken: ong. 20 minuten bij 225℃, met stoom.