

CROISSANT POOLISH

με ΒΟΥΤΥΡΟ EXTRA DRY 84%

Υλικά:

Αλεύρι Τύπου 55	2.000 γρ.
Αλάτι	40 γρ.
Ζάχαρη	160 γρ.
Μαγιά	120 γρ.
Βούτυρο Fermente CANDIA	100 γρ.
Νερό	1.000 γρ.



Μέθοδος Poolish

Σε 700 γρ. νερό διαλύουμε τη μαγιά. Συμπληρώνουμε 500 γρ. αλεύρι, ομογενοποιούμε και σκεπάζουμε με 300 γρ. αλεύρι.

Αφήνουμε να φουσκώσει για ± 35 λεπτά.

* Θερμοκρασία Ζύμης: ±19°C

Στο υπόλοιπο νερό διαλύουμε τη ζάχαρη και το αλάτι. Αφού διογκωθεί η ζύμη, ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο ταχυζυμωτήριο για 3 λεπτά στην 1η ταχύτητα. Ξεκουράζουμε στην κατάψυξη για 2 ώρες.

Κάνουμε δύο διπλά διπλώματα με 250 γρ. /ανά κιλό ζύμης **Βούτυρο Extra Dry 84% ELLE & VIRE**.

Ξεκουράζουμε τη ζύμη στο ψυγείο για 30 λεπτά.

Έπειτα ανοίγουμε φύλλο και κόβουμε στο επιθυμητό σχήμα.