

Κρουασάν με Butter Blend 40% Pastry

Υλικά:

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Αλεύρι Τύπου 55 | 1.000 γρ. |
| Νερό Κρύο | 500 γρ. |
| Αλάτι | 20 γρ. |
| Ζάχαρη | 100 γρ. |
| Μαγιά | 60 γρ. |
| Βούτυρο Fermente CANDIA | 60 γρ. |



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο ταχυζυμωτήριο για 4 λεπτά στην 1η ταχύτητα.
Ξεκουράζουμε τη ζύμη στην κατάψυξη για 1 ώρα.
Πραγματοποιούμε δύο διπλά διπλώματα με 250 γρ. / ανά κιλό ζύμης **Butter Blend 40% Pastry DRAGSBAEK**.
Διπλώνουμε και ξεκουράζουμε τη ζύμη για 30 λεπτά.
Έπειτα ανοίγουμε φύλλο και κόβουμε στα επιθυμητά σχέδια.