

Κρουασάν με Μαργαρίνη Croissant Industry Πλάκα

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 **Μαργαρίνη Croissant Industry Πλάκα DRAGSBAEK**.

Διπλώνουμε και ξεκουράζουμε τη ζύμη για 30 λεπτά.

Έπειτα ανοίγουμε φύλλο και κόβουμε στα επιθυμητά σχέδια.