

CROISSANT



Werkwijze:

De koeken laten rijzen gedurende ongeveer 2u.
Men kan de koeken bestrijken met eigeel op het einde van de rijstijd.

Bakken:

Met een oven met boven en onderverwarming: afbakken gedurende 12 a 15 min. op een temperatuur van 200 - 220°C.
Met een warme lucht oven: afbakken gedurende 12 a 15 min. bij een temperatuur van 180 - 200°C.

Afwerkingsmogelijkheid:

Men kan de koek afwerken met wat afdekgelei.

Ingrediënten:

Bloem (TARWE; volkoren SPELTTARWE; TARWEmout); boter (MELK) (23,5%); water; suiker; gist; TARWEgluten; EI; zout; volle MELKpoeder; GERSTEMoutextract; zoet weipoeder (MELK); meelverbeteraar (ascorbinezuur); startercultuur; enzymes.

Allergenen:

Tarwe, spelt, melk, gerst.
Kan sporen bevatten van: soja.