



NEU

DAS ETWAS ANDERE LAUGENCROISSANT



Artikelnummer: 00541
 Gewicht/Stück: 100 g
 Stück/Karton: 1 x 50
 Kartons/Palette: 60

LAUGENECKE

Feiner Croissantteig mit der leicht salzigen Kruste in einer idealen Dreiecksform zum Belegen.

Backanleitung:

Ofentemperatur: 165 - 175°C
 Gesamtbackzeit: ca. 20 - 22 Min.
 Beschwadung: viel

Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Garniervorschlag:

Den Teigling kurz antauen lassen, so dass die Oberfläche feucht wird. Danach die Oberseite in eine Körnersaat tauchen und wie gewohnt backen.