

croc pistolets

Zeer sterke bloemsamenstelling. Geschikt voor krokant gebak volgens "Noord-Europees" recept zoals pistolets, stokbrood en piccolo's.

Ingrediënten

Deegsamenstelling		
Artipan Croc	100 %	1.000 g
Water koud (*)	60 %	600 g
Gist	45-55 %	450-550 g
Zout : nog toe te voegen volgens wettelijke voorschriften.		
(*) Indicatief - Watertoevoeging is afhankelijk van (nieuwe) oogst.		



Werkwijze

Kneden	
Type spiraal	Voldoende lang in 1ste snelheid om max. waterabsorptie te bekomen (ca. 5 à 8 minuten).
	Afkneden in 2de snelheid tot goed ontwikkeld deeg.
Type armkneder	5 min traag, 20-25 min snel
Deegtemperatuur	24 °C
Rijsschema	
Voorrijs	15 min (inkorten bij grotere degen).
Verdelen, opbollen	
Bolrijs	± 10 min. Deegstukken verdelen in verdeler-opboller.
Vloerpistolets	Deegbolletjes ± 10 min laten rusten. Kappen en omdraaien. Narijs geven van ± 60-70 min.
	Omdraaien juist voor inovenen.
Plaatpistolets	Na verdelen- opbollen de deegstukjes op plaat zetten en onmiddellijk snijden.
	Narijstijd kan iets langer worden genomen.
Piccolo's	Na verdelen 10 min rust en langmaken, narijs 70-80 min.
Bakken	20 min / ± 230 °C met veel stoom.