

## Krokante pistolet - direct

## Krokante pistolet - diepvries

## Zachte pistolet - direct



Gist	40 g	4%	Gist	40 g	4%	Gist	40 g	4%
Water (±)	590 g	59%	Water (±)	590 g	59%	Water (±)	590 g	59%
<b>Puratos Tegral Vita+ Crusty</b>	<b>1000 g</b>	<b>100%</b>	<b>Puratos Tegral Vita+ Crusty</b>	<b>1000 g</b>	<b>100%</b>	<b>Puratos Tegral Vita+ Crusty</b>	<b>1000 g</b>	<b>100%</b>
			<b>Puratos S500 Kimo Short*</b>	<b>15 g</b>	<b>1,5%</b>	<b>Puratos Soft'R White Acti-Plus</b>	<b>20 g</b>	<b>2%</b>

<b>Kneedtijd (spiraal)</b>	6 min. in 1 <sup>ste</sup> versnelling en 4 min. in 2 <sup>de</sup> versnelling.	6 min. in 1 <sup>ste</sup> versnelling en 4 min. in 2 <sup>de</sup> versnelling.	6 min. in 1 <sup>ste</sup> versnelling en 5 min. in 2 <sup>de</sup> versnelling.
<b>Deegtemperatuur</b>	25°C	21°C	25°C
<b>Massarijs</b>	5 min.	5 min.	/
<b>Afwegen</b>	1800 g	1800 g	1800 g
<b>Handeling na afwegen</b>	Opbollen en afdekken met plastic op kamertemperatuur.	Opbollen en afdekken met plastic op kamertemperatuur.	Opbollen en afdekken met plastic op kamertemperatuur.
<b>Bolrijs</b>	10 min.	5 min.	5 min.
<b>Opmaak</b>	Verdelen in 30 stuks en opbollen.	Verdelen in 30 stuks en opbollen.	Verdelen in 30 stuks en opbollen.
<b>Handeling na opmaak</b>	De deegbolletjes nat maken en in <b>Puratos G&amp;S Decor Multi Seeds Multi Flakes</b> doppen. Vervolgens op een geperforeerde bakplaat leggen.	De deegbolletjes nat maken en in <b>Puratos G&amp;S Decor Multi Seeds Multi Flakes</b> doppen. Vervolgens op een geperforeerde bakplaat leggen en 45 min. in de shockvriezer bewaren op -25°C. Daarna in plastic verpakken en op -18°C bewaren.	De deegbolletjes nat maken en in <b>Puratos G&amp;S Decor Multi Seeds Multi Flakes</b> doppen. Vervolgens op een bakplaat leggen en met een andere bakplaat de deegbolletjes plat drukken.
<b>Eindrijs</b>	1u 10 min.; 28°C; 80% R.V.	De pistolets uit de diepvries halen en op tapijt in de remrijskast plaatsen <b>OF</b> in de frigo plaatsen en nadien verder laten rijzen (max. 26°C).	1u 20 min.; 28°C; 80% R.V.
<b>Oventemperatuur</b>	Op 250°C inovenen en laten zakken naar 205°C. De laatste 6 min. van de baktijd verhogen naar 225°C.	Op 250°C inovenen en laten zakken naar 200°C. De laatste 6 min. van de baktijd verhogen naar 220°C.	Op 245°C inovenen.
<b>Baktijd</b>	19 min. met stoomtoevoeging. De sleutel gedurende de laatste 6 min. van de baktijd openen.	19 min. met stoomtoevoeging. De sleutel gedurende de laatste 6 min. van de baktijd openen.	7 min. met stoomtoevoeging. De sleutel gesloten houden.

**\*S500 Kimo Short toevoegen in geval van bewaring in de diepvries langer dan 2 weken**

## Directe methode

## ¾ gebakken

## Diepvries

Gist	20 g	2%	Gist	20 g	2%	Gist	20 g	2%
Water (±)	570 g	57%	Water (±)	570 g	57%	Water (±)	570 g	57%
<b>Puratos Tegral Vita+ Crusty</b>	<b>1000 g</b>	<b>100%</b>	<b>Puratos Tegral Vita+ Crusty</b>	<b>1000 g</b>	<b>100%</b>	<b>Puratos Tegral Vita+ Crusty</b>	<b>1000 g</b>	<b>100%</b>
						<b>Puratos S500 Kimo Short*</b>	<b>15 g</b>	<b>1,5%</b>



<b>Kneedtijd (spiraal)</b>	6 min. in 1 <sup>ste</sup> versnelling en 4 min. in 2 <sup>de</sup> versnelling.	6 min. in 1 <sup>ste</sup> versnelling en 4 min. in 2 <sup>de</sup> versnelling.	6 min. in 1 <sup>ste</sup> versnelling en 4 min. in 2 <sup>de</sup> versnelling.
<b>Deegtemperatuur</b>	25°C	25°C	21°C
<b>Massarijs</b>	10 min.	10 min.	10 min.
<b>Afwegen</b>	350 g	350 g	350 g
<b>Handeling na afwegen</b>	Lichtjes lang maken en afdekken met plastic op kamertemperatuur.	Lichtjes lang maken en afdekken met plastic op kamertemperatuur.	Lichtjes lang maken en afdekken met plastic op kamertemperatuur.
<b>Bolrijs</b>	10 min.	10 min.	10 min.
<b>Opmaak</b>	Lang maken tot 55 cm. Vervolgens het deegstuk nat maken en in <b>Puratos G&amp;S Decor Multi Seeds Multi Flakes</b> rollen. Daarna de stokbroden op platen leggen.	Lang maken tot 55 cm. Vervolgens het deegstuk nat maken en in <b>Puratos G&amp;S Decor Multi Seeds Multi Flakes</b> rollen. Daarna de stokbroden op platen leggen.	Lang maken tot 55 cm. Vervolgens het deegstuk nat maken en in <b>Puratos G&amp;S Decor Multi Seeds Multi Flakes</b> rollen. De stokbroden op platen leggen en 45 min. in de shockvriezer plaatsen op -25°C. Daarna in plastic verpakken en op -18°C bewaren.
<b>Eindrijs</b>	1u 10 min.; 28°C; 80% R.V.	1u 10 min.; 28°C; 80% R.V.	De stokbroden uit de diepvries halen en op stokbroodplaten plaatsen of op tapijt in de remrijskast <b>OF</b> in de frigo plaatsen en nadien verder laten rijzen (max. 26°C).
<b>Decoratie voor het bakken</b>	3 à 4 maal insnijden.	3 à 4 maal insnijden.	3 à 4 maal insnijden.
<b>Oventemperatuur</b>	Op 260°C inoven en laten zakken naar 225°C.	Op 230°C inoven en laten zakken naar 195°C.	Op 255°C inoven en laten zakken naar 220°C.
<b>1<sup>ste</sup> Baktijd</b>	26 min. met stoomtoevoeging. De sleutel gedurende de laatste 7 min. van de baktijd openen.	17 min. met stoomtoevoeging. De sleutel gesloten houden.	26 min. met stoomtoevoeging. De sleutel gedurende de laatste 7 min. van de baktijd openen.
<b>Bewaren</b>	/	Wanneer de producten afgekoeld zijn tot een kerntemperatuur van 35-40°C, inpakken en bewaren op -18°C.	/
<b>2<sup>de</sup> Baktijd</b>	/	Op 240°C inoven en onmiddellijk naar 230°C laten zakken. Met stoomtoevoeging, gedurende 10-15 min.	/

**\*S500 Kimo Short toevoegen in geval van bewaring in de diepvries langer dan 2 weken**