

Artipan Bellecroc is een krachtige bloem voor krokant gebak, opgebouwd uit zorgvuldig geselecteerde tarwesoorten. Aanrijking met ge-roosterde tarwekiemen zorgt voor een extra aangenaam, nootachtig aroma. **Artipan Bellecroc** biedt allerlei toepassingsmogelijkheden : krokante kleinbroodsoorten, diepvriesdegen voor krokant gebak, frans brood volgens de eisen van de Belgische-Nederlandse verbruiker, speciaal- en luxebrood.

Klassiek recept voor pistolets

Deegsamstelling	Per kg Artipan
Artipan Bellecroc	1000 g
Water	600-620 g
Gist	50 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)



Werkwijze

Kneden	Bellecroc
Type spiraal+klopper	2 min. traag, 7-8 min. snel

- Deegtemperatuur** : 24 °C
Voorrijs : 15 min. (inkorten bij grotere degen)
Verdelen, opbollen
Bolrijs : ± 10 min.
 Deegstukken verdelen in verdeler-opboller
- a) Vloerpistolets** : Deegbolletjes ± 10 min. laten rusten. Kappen en omdraaien. Narijs geven van ± 60 min. Omdraaien juist voor inovenen.
- b) Plaatpistolets** : Na verdelen-opbollen de deegstukjes op plaat zetten. Kappen na ± 10 min. Narijstijd kan iets langer genomen.
- c) Krokante pistolets (piccolo's)** : Na verdelen-opbollen de deegbolletjes eventjes laten loskomen (5 tot 10 min.). Na langsteken een narijs van ± 1 uur geven.
- Afbakken** : 20 min./± 235 °C met veel stoom