

Paricroc is een typische bloem voor het “echte Franse brood, stokken en halmen”.

Met Paricroc bekomt met het “echte” Franse brood met :

- * een specifieke korst en mooie insnijdingen
- * een aantrekkelijke smaak en aroma
- * een langdurige krokantheid
- * een goed volume
- * een luchtige en mooie kruim

Kan dienen voor de bereiding van speciaal brood.



Recept

Deegsamenstelling	Per kg Artipan
Artipan Paricroc	1000 g
Water	600-620 g
Gist	20 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)

Werkwijze

Koud gieten en intensief kneden

Kneden	Paricroc
Type spiraal	2 min. traag, 8 min. snel

- Deegtemperatuur** : ± 23-24 °C (mixer : 26 °C)
- Voorrijs** : 10-20 min.
- Afwegen en lichtjes opbollen/langmaken
- Bolrijs** : 20-30 min.
- Narijs** : ± 120 min./24-28 °C
- Snijden juist voor het inovenen
- Bakken** : ± 20-22 min./235 °C
- Lichtjes stomen