

Artipan Bellecroc est une farine forte pour produits croustillants, composée des meilleures variétés de froment, soigneusement sélectionnées. Enrichit aux germes de blé grillés qui confère un agréable arôme de noisette. A toute une série d'applications : petits produits croquants, préparation de pâtes pour petits produits croquants destinées à la congélation, pain français selon le désir du consommateur belge, pain spécial et pain de luxe.



Recette classique pour pistolets

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Bellecroc	1000 g
Eau	600-620 g
Levure	50 g
Sel	17 g (B) 22 g (F)

Méthode de travail

Pétrissage	Bellecroc
Type batteur + spirale	2 min. lent, 7-8 min. vite

- Température de la pâte** : 24 °C
- Préfermentation** : 15 min. (raccourcir pour grandes pâtes)
- Diviser, peser, bouler**
- Fermentation en boule** : ± 10 min.
- Diviser et bouler**
- a) Pistolets sur sôle** : Repos 5 à 10 min., fendre et retourner.
Apprêt : ± 60 min. Retourner avant d'enfourner.
- b) Pistolets sur tôle** : Mettre sur tôle, fendre après ± 10 min.
Apprêt : ± 60 min. même plus longue
- c) Piccolos** : Repos 5 à 10 min., allonger, mettre sur tôle.
Apprêt : ± 60 min.
- Cuisson** : ± 20 min./240 °C
donner beaucoup de vapeur.