

Artipan Croc is een krachtige bloem voor krokant gebak, opgebouwd uit zorgvuldig geselecteerde tarwesoorten.



Klassiek recept voor pistolets

Deegsamstelling	Per kg Artipan
Artipan Croc	1000 g
Water	± 600 g
Gist	55 g
Zout	17 g (B) 20 g (NL)

Werkwijze

Kneden	Croc
Type spiraal+klopper Type armkneder	2 min. traag, 7-8 min. snel 1200 t

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

Recept

Deegsamenstelling	Diepvriesdegen "Krokant gebak"	Franse stokken
Artipan Croc	1000 g	1000 g
Water	± 580 g	600 g
Gist	65 g	50 g
Zout	17 g	17 g

Werkwijze

Kneden	Diepvriesdegen "Krokant gebak" (*)	Franse stokken (**)
Klassieke kneder	1500 t.	1200 t.
Spiraal + Klopper	2 min. traag, 9-10 min. snel	2 min. traag, 8 min. snel
Mixer	-	3 min.

(*) Zeer intensieve kneding. Gist toevoegen enkele minuten voor einde kneden.

(**) Koud gieten en intensief kneden.

Deegtemperatuur : 20 °C

24-26 °C

Rijsschema

* Deeg lichtjes laten loskomen : ± 5 min.

1e rijls : 5-10 min.

* Verdelen, afwegen en voor :

Afwegen, lichtjes opbollen

Pistolets : Opbollen en bolrust geven
van ± 10 min.

Bolrijls : ± 20 min.

Verdelen in verdeler-opboller

Langmaken

Op plaat zetten. Kappen.

Narijs : ± 50 min.,

In diepvries.

insnijden

Franse stokken : verdelen en deegrust van
± 10 min. geven. Langsteken.

Afbakken : 20-22 min./235 °C

Op plaat zetten. In diepvries.

Matig stomen

* Snel invriezen (binnen de ± 30 min. na de kneding) :

verpakken in isomodozen en bewaren bij - 20 °C

* Ontdooien : bv. eerst 1 uur in de bakkerij laten
ontdooien of ook nog via de remrijkskast

* Afbakken : 20 min./240 °C

* Flink stomen