

ARTIPAN CROC



Artipan Croc is een zeer sterke bloemsamenstelling voor pistolets en stokbrood.



ARTIPAN CROC



RECEPTUUR

Artipan Croc	100%
Water koud	60%
Gist	45-55%
Zout	1,7%

WERKWIJZE

Kneden	Type spiraal: voldoende lang in 1 ^{ste} versnelling om max. waterabsorptie te bekomen (ca. 5 à 8 min.) Afkneden in 2 ^{de} versnelling tot goed ontwikkeld deeg Type armkneder: 5 min. traag, 20-25 min. snel
Deegtemperatuur	24 °C
Voorrijs	15 min. (inkorten bij grotere degen)
Narijs	Vloerpistolets: deegbolletjes ± 10 min. laten rusten, kappen en omdraaien Narijs geven van ± 60-70 min. omdraaien juist voor inovenen Plaatpistolets: na verdelen - opbollen de deegstukjes op plaat zetten en onmiddellijk snijden Narijstijd kan iets langer worden genomen Piccolo's: verdelen, 10 min. rust en langmaken, narijs 70-80 min.
Bakken	20 min./± 230 °C met veel stoom



KENMERKEN

- Tolerant deeggedrag
- Hoog bakvolume
- Lange krokantheid



TOEPASSING

- Stokbrood
- Pistolets
- Piccolo's