**RECEPT / WERKWIJZE VITA+ CRUSTY**

**STOKBROOD**

**Gist :** 20g 2%

**Water :**  (±)600g 60%

**Vita+ Crusty** : 1000 g 100%

**Kneedtijd (spiraal) :** 6 min. in 1ste versnelling en 4 min. in 2de versnelling.

**Deegtemperatuur :** 25°C

**Massarijs :** 10 min.

**Afwegen :** 350 g

**Handeling na afwegen** : Lichtjes lang maken en afdekken met plastiek op kamertemperatuur.

**Bolrijs** : 10 min.

**Opmaak** : Lang maken tot 55 cm. Vervolgens het deegstuk nat maken en in Puratos G&S Decor Multi Seeds Multi Flakes rollen. Daarna de stokbroden op platen leggen.

**Eindrijs** : 1u 10 min.; 28°C; 80% R.V.

**Decoratie voor het bakken :** 3 à 4 maal insnijden.

**Oventemperatuur** : Op 260°C inovenen en laten zakken naar 225°C.

**Baktijd :** 26 min. met stoomtoevoeging. De sleutel gedurende de laatste 7 min. van de baktijd openen.