**RECEPT / WERKWIJZE VITA+ CRUSTY**

**KROKANTE PISTOLET**

**Gist :** 40 g 4%

**Water :** (±) 590 g 59%

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

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

**Deegtemperatuur :** 25°C

**Massarijs :** 5 min

**Afwegen :** 1800 g

**Handeling na afwegen :** Opbollen en afdekken met plastiek op kamertemperatuur.

**Bolrijs :** 10 min

**Opmaak :** Verdelen in 30 stuks en opbollen.

**Handeling na opmaak :** De deegbolletjes nat maken en in Puratos G&S Decor Multi Seeds Multi Flakes doppen.

Vervolgens op een geperforeerde bakplaat leggen.

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

**Oventemperatuur :** Op 250°C inovenen en laten zakken naar 205°C. De laatste 6 min. van de baktijd verhogen naar 225°C.

**Baktijd :** 19 min. met stoomtoevoeging. De sleutel gedurende de laatste 6 min. van de baktijd openen