**RECEPT / WERKWIJZE VITA+ CRUSTY**

**ZACHTE PISTOLET**

**Gist :** 40g 4%

**Water :** (±) 590g 59%

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

**Kneedtijd (spiraal) :** 6 min. in 1ste versnelling en 5 min. in 2de versnelling.

**Deegtemperatuur :** 25°C

**Afwegen :** 1800 g

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

**Bolrijs** : 5 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 bakplaat leggen en met een andere bakplaat de deegbolletjes plat drukken.

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

**Oventemperatuur :** Op 245°C inovenen.

**Baktijd :** 7 min. met stoomtoevoeging. De sleutel gesloten houden.