

Het
Seizoen
België



Vloerpistolets



EURO 2016

ASSORTIMENT





Vloerpistolets



Ingrediënten

- 1 kg Parisienne-bloem
- 600 ml water
- 100 g zuurdesem
- 50 g gist
- 20 g zout
- 10 g pistoletsverbeteraar

Recept

Meng de ingrediënten en kneed tot een soepel en homogeen deeg met een temperatuur van +/- 24 °C.

Laat voorrijzen gedurende 20 minuten.

Weeg stukken af van 1,8 kg, dit is afhankelijk van de grootte en het gewenste gewicht van de pistolets.

Laat ongeveer 15 minuten rusten.

Verdeel en bol op. Leg op een bakplaat of tussen deegdoeken.
Laat +/-15 minuten rijzen, geef het deeg de juiste vorm en draai het om.

Laat nog ongeveer 1u45 minuten rijzen op kamertemperatuur en bak af gedurende 16-18 minuten in een hete oven met stoom op +/- 235 °C.

