



RUSTIEKE PISTOLETS MET SPELTBLOESEM

INGREDIËNTEN

5 kg Spelbloesem
100 g gist
3 l water* of 3,2 l (half)volle melk
150 g pistoletverbeteraar
100 g zout

** Melk geeft smaakvollere, compactere pistolets.*

RECEPT

- Meng alle ingrediënten en kneed ze 4 + 4 minuten met een spiraalkneder. Heb je een trage kneder? Hou dan 4 + 8 minuten aan.
- Zorg ervoor dat de temperatuur van het deeg tussen de 24 en 25°C ligt en laat 15 minuten rijzen.
- Weeg 1800 g af voor 30 pistolets.
- Bol het deeg op en laat nog eens 10 minuten rusten.
- Verdeel het deeg met een pistoletopboller en plaats de pistolets op met bloem bestrooide tapijten.
- Draai de pistolet met het slot naar boven voor je ze in de oven steekt, en bestrooi ze voor het inovenen met roggebloem voor een rustiek effect.
- Bak ze ongeveer 18 minuten op 220°C in een stoomoven.