

## PISTOLET – CROC

Met croc bloem kan men ook een wit brood bakken met zeer zachte kruim. Zelfde bereiding als wit brood .

Pistolets

Voor de pistoletjes moeten alle ingrediënten ijskoud verwerkt worden .

Recept I

Ingrediënten : 1 kg croc bloem (daags voor gebruik In de koelkast zetten )  
± 500 g water (in de vriezer zetten tot ijswater bekomen is . )  
± 55 g gist (oplossen in ijskoud water)  
30g verbeteraar krokant ( eventueel )  
16 g zout

Bereiding : water koud gieten en intensief kneden.  
Het deeg gedurende 15 minuten laten rijzen ,  
daarna verdelen in bolletjes van  
40 g en opbollen. Deze bolletjes op de  
bakplaat leggen en inkerven en  
ongeveer 60 minuten laten rusten.  
Afbakken op 240°C  
gedurende 20 minuten ,de stoomfunctie  
van de oven gebruiken of potjes water  
zetten in de oven .



Recept II

Ingrediënten : 500g croc  
10g instant gist  
350g koud water  
8g zout  
10g krokant poeder

Oven temperatuur 240°C voor het afbakken altijd de pistolets of frans brood bestuiven met water,  
Om ze krokant te maken.

Goed voor 13 pistoletjes van 70g deeggewicht.

## FRANSE STOKBRODEN

Wordt ook met Croc bloem gemaakt.

Ingrediënten : 1 kg croc bloem  
± 500 g water  
± 50 g gist  
30g verbeteraar Krokant (eventueel)  
16 g zout  
(deze op dezelfde manier voorbereiden als voor het maken van de pistoletjes )

bereiding : koud gieten en intensief kneden .  
eerst 10 minuten laten rijzen en daarna afwegen.

Lichtjes opbollen en terug laten rijzen voor ongeveer 20 minuten.  
Lang maken of langsteken = deeg zo uitrollen dat het worsten worden.  
Laten narijzen voor ongeveer 45 minuten.  
Insnijdingen maken op de bovenkant van het deeg.  
Ongeveer 20 à 22 minuten afbakken op 235 graden.  
Opnieuw stoomfunctie inschakelen of potjes water plaatsen

