



Pan O' Maïs

PISTOLET

RECEPT

- **KOMPLET Pan O'Maïs 100** 10.000 g
- Gist 400 g
- Water 5.500 g
- **KOMPLET Pluspan Aromacroc** 300 g



KOMPLET PAIN O' MAÏS :

- MEEL MET MAÏSPARELS (15.5 %)
- BEVAT OOK ZONNEBLOEMPITTEN
- ZAK VAN 25 KG



BEREIDING

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

Deegtemperatuur : 26°C

Massa fermentatie : 10 min.

Gewicht deegstukken : 1.8 kg voor 30 stuks

2de fermentatie : 15 min.

Opmaken : Verdelen, opbollen en afzetten op het inschietapparaat met slot naar beneden en in de **KOMPLET Pan O Maïs** drukken.

Rijstijd : 60 min., 28°C, 80 % R.V.

Afwerking voor het bakken : Na de narijs omdraaien en bakken met slot naar boven.

Baktemperatuur : 240°C aflopend naar 200°C met stoom.

Baktijd : 22 min.