

## Recept Pistoletjes en kaiserbroodjes

### Productiegegevens

Bakken: 220/210 °C/25-30 minuten  
 Rijzen: 30 °C/70% RV  
 Kneden: 2 minuten mengen/5 minuten kneden  
 Deegtemperatuur: 22 °C  
 Afwerking: evt. insnijden

### Recept

stuks	30 stuks	%	grondstof	bijzonderheden
	1000 gram	100	patentbloem	zeven
	50 gram	5	gist	
	20 gram	2	witte basterdsuiker	
	17 gram	1,7	zout	na het mengen toevoegen
	50 gram	5	krokantbroodpoeder	met de bloem zeven
	ca. 540 gram	ca. 54	water	op temperatuur brengen

### Werkwijze

#### Vorbereidende werkzaamheden

- Stel de apparatuur in en maak je werkplek gereed.
- Verzamel gereedschappen en materialen.
- Reken het recept om naar de gewenste hoeveelheden.
- Zorg voor water van de juiste temperatuur.

#### Productie

1. Weeg de grondstoffen af (het water het laatst).
2. Knead een soepel, droog en niet te stevig deeg.
3. Bol het deeg op en leg dit op de werkbank met een deegkleedje..
4. Geef een voorrijs van 10 minuten.
5. Maak van 15 bolletjes mooie puntjes en leg deze met de sluiting onder in de stokbroodplaten.  
**Vraag een demonstratie van je docent.**
6. Rol de andere broodjes door rijstestrooimeel en leg deze op een schone licht ingestrooid met rijstestrooimeel bakplaat (5x3).
7. Geef een narijs van circa 25 minuten.
8. Druk de broodjes in met een kaiserbroodjessteker
9. Snij de pistoletjes met een klein mesje in.
10. Laat de broodjes nog 20 minuten rijzen.
11. Bak ze met voor- en veel nastoom goudbruin en krokant af (de laatste 5 minuten met de wasemschuif open zodat ze krokant bakken).

#### Afwerking/presentatie

- Laat je producten afkoelen en verpak ze in geperforeerde plastic zakken.

#### Afrondende werkzaamheden

- Laat je producten beoordelen door je docent.
- Ruim je werkplek en de bakkerij op.

