

Rustieke pistolet

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Tarwebloem 11,5/680	900	90
Roggebloem	100	10
Puratos O-tentic Durum	20	2
Water +/-	550	55
Verse gist	30	3
Zout	15	1,5
Puratos S500 Acti-Plus	20	2
Puratos Subliem Bruin	10	1
Puratos Sapore Traviata	30	3

Werkwijze

Kneedtijd (spiraal)	8 min. in 1 ^{ste} versnelling en 4 min. in 2 ^{de} versnelling.
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	5 min.
Opmaak	Het deegstuk uitrollen tot een dikte van 8,2 mm. Het deeg 2 maal laten doorgaan op deze dikte. Nadien invriezen tot het deegstuk half hard is dan verdelen in vierkanten van 8 x 8 cm (90 g).
Handeling voor eindrijs	De vierkanten instrijken met tijgerpap (2) en bebloemen met roggebloem. Nadien op bakplaten plaatsen.
Eindrijs	16 uur.; 4°C; 80% R.V.

Decoratie voor het bakken

Bebloemen met roggebloem.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	240°C boven, 250°C bodem
Stoom	2,5 L
Duurtijd	21 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Dampsleutel
1	2 min.	240°C	250°C	
2	13 min.	210°C	205°C	
3	6 min.	225°C	220°C	Open

2. Tijgerpap

Ingrediënten	g
Water +/-	180
Tijgerpapmix	100

Werkwijze

Het water en de **Tijgerpapmix** 30 min. voor gebruik mengen.

3. Garnituur

Ingrediënten	g
Hamburger	100
Sla	15
Tomaat	20
Cheddar kaas	15
Mosterd	10
Ketchup	10

Werkwijze

Gril de hamburger op de barbecue en beleg deze met sla, tomaat en cheddar kaas. Werk af met mosterd en ketchup.

