

# Margriet brood met SYNERGIE PISTOLET

## Pain Marguerite avec SYNERGIE PISTOLET



SYNERGIE PISTOLET	10.000 g	SYNERGIE PISTOLET
Gist	300 g	Levure
Olie	200 g	Huile
Water	5.500 g	Eau

Kneedtijd	10 min. traag spiraalkneder/ pétrin à spirale	Pétrissage
-----------	---	------------

Deegtemperatuur	27 °C	Température de la pâte
-----------------	-------	------------------------

Afwegen	1.350 g/30 stukken	Peser
---------	--------------------	-------

Bolrijs	10 min.	Repos
---------	---------	-------

Verdelen en opbollen		Façonner et bouler
----------------------	--	--------------------

Verwerkingsmethode: Na het kneden stukken van 1.350 g afwegen en 10 min. bolrijs geven  
 Verdelen en opbollen  
 Decoreren met DECOSYN  
 Margriet bloemen vormen met 7 deegbolletjes

Narijs ± 90 min.

Bakken ± 22 min., laatste 5 min. met open sleutel

Procédé de fabrication: Après le pétrissage, peser des morceaux de 1.350 g et donner 10 min. de repos

Diviser et bouler

Décorer avec DECOSYN

Former des fleurs de marguerite avec 7 boules de pâte

Apprêt ± 90 min.

Cuisson ± 22 min., les 5 dernières min. avec clé ouverte

Decoreren met DECOSYN

Décorer avec DECOSYN

Narijs 28 °C

90 min.

Apprêt 28 °C

Oventemperatuur

245-230 °C

Température du four

Baktijd

± 22 min.

Temps de cuisson