

Krokante pistoletjes

Bladerend door al de recepten op mijn blog, bedacht ik me wat een enorme hoeveelheid baksels er in het driejarig bestaan van baksels.net zijn gemaakt en geplaatst! En dat er tussen die grote hoeveelheid recepten een recept voor krokante pistoletjes ontbrak. Tijd om daar verandering in te brengen! Ik probeerde eerst een recept uit een boek. Eigenlijk had ik bij dat recept direct al grote twijfels vanwege de enorme hoeveelheid gist (die ik dus bij het maken al naar beneden had bijgesteld). Helaas mocht dat niet baten en werden de broodjes smakeloze, opgeblazen ballonnen. Op broodgebied gaat hier nauwelijks nog écht wat mis zodat het weggegooid moet worden, maar deze bolletjes verdwenen dan toch in de afvalbak (ondanks dat ik erg tegen het weggooien van eten ben!). De dag erop maakte ik zelf onderstaand recept en nu werd er bijna om de broodjes gevochten. Veel meer smaak en een lekker zachte kruim en een knisperige korst. Deze broodjes eet je het best direct uit de oven. Zijn ze voor later gebruik, piep ze dan vlak voor gebruik even op in een oven om de korst weer lekker krokant te krijgen. Dit recept is goed voor 12 pistoletjes die je naar eigen wens rond of langwerpig kan vormen.



Ingrediënten:

- 500 gram tarwebloem
- 8 gram (bakkers)zout
- 10 gram suiker
- 6 gram instant gist
- 140 gram halfvolle melk op kamertemperatuur
- 140 gram water op kamertemperatuur
- 35 gram roomboter op kamertemperatuur

Werkwijze:

- Doe bloem, zout en suiker in een kom en roer goed door met een garde.
- voeg gist toe en roer nog eens goed door met een garde.
- Voeg melk, water en boter toe en kneed in ca. 6,5 minuut in een standmixer of met de hand tot een soepel deeg waar je een vliesje van kan trekken. (Let op: het deeg is leidend, niet de gegeven tijd!)
- Bol het deeg losjes op en leg het in een licht met olie ingevette kom en dek af met een deksel of huishoudfolie.
- Zet de kom ca. een uur weg bij 29 graden Celsius en laat het deeg tot dubbel volume rijzen.
- Druk met de vlakke hand de lucht uit het deeg en verdeel in 12 gelijke stukken.
- Bolletjes: maak van elk propje deeg een bolletje door deze op het werkblad te leggen, je hand als een soort kooitje eroverheen te zetten en het balletje deeg met je pink naar je toe te halen en met je duim van je af te duwen. De onderkant van het deeg blijft de onderkant en moet contact blijven houden met je werkblad. Als je goed opbolt trekt de bovenkant van het deeg glad en strak.
- Puntjes: bol elk stukje deeg losjes op, keer met de onderkant naar boven en druk uit tot een ovaal. Vouw de lange kant tot op het midden en druk vast, doe dit ook met de andere lange kant. Vouw dan nog eens dubbel en druk de naad goed vast. Punt indien nodig nog even op.
- Leg de broodjes met voldoende tussenruimte op met bakpapier beklede bakplaten.
- Laat 45 minuten rijzen bij 31 graden in een tochtvrije, vochtige ruimte (bijv. door een dampend schaalte water erbij te zetten)
- Verwarm de oven voor op 240 graden Celsius (conventioneel).
- Haal je breadlame (soort scheermesje op een stokje, of gebruik een dun, vlijmscherp mes) door wat water en snijd met vlugge streken snedes van ca. 1,5 cm diep.
- Schiet de broodjes direct na het insnijden in de oven en voeg iets water toe in de metalen opvangplaat van de oven voor de stoomvorming.
- Bak in ca. 20 minuten goudbruin en gaar. Open na tien minuten de ovendeur een beetje en laat de stoom ontsnappen.
- Laat na het bakken afkoelen op een rooster. Eet het liefst zo vers mogelijk, als dit niet mogelijk is, piep ze dan even op voor gebruik.

Bron: eigen recept.