

Kaasnick

100% VOLKOREN

👑 VOLKOREN ARTISANAAL T150

RECEPTUUR

100 % Artisaan Volkoren..	10.000 gram
12 % Kristalsuiker	1.200 gram
10 % Roomboter.....	1.000 gram
6 % Gist.....	600 gram
5 % Ei.....	500 gram
2 % Hardbroodpoeder.....	200 gram
2 % Zout.....	200 gram
25 % Water (koud).....	2.500 gram
25 % Melk.....	2.500 gram

TOERBOTER

40 % Toerboter.....	4.000 gram
---------------------	------------

VULLING

Geraspte kaas	2.000 gram
Mosterd.....	100 gram
Bind-iT	100 gram

WERKWIJZE

- Het deeg eerst 4 minuten op normale snelheid mengen en vervolgens ca. 4 minuten snel mengen.
- Opbollen, kruiselings insnijden en platdrukken. Niet te dikke deegstukken in de koeling leggen.
- Bij voorkeur de dag erna verwerken.
- Deeg uitrollen op 8 mm en de plastische toerboter invouwen.
- Vervolgens met kleine tussenpozen tweemaal in vieren toeren. Denk erom dat je niet dunner dan 8 mm uitrolt tijdens het toeren.
- Na het toeren de plak uitrollen op ca. 3,25 mm lang en 30 cm breed.
- Bevochtigen met water en vulling op strooien, onderste 2 cm vrijhouden.
- Vervolgens netjes oprollen en snacken snijden van 4 cm breed. Hierbij onderste lipje onder de snack leggen.
- Bovenkant in de zonnebloempitten drukken en op met papier bedekte platen leggen.
- Na voldoende narijs afbakken op 230°C of hetelucht 170°C met voldoende stoom gedurende ca. 18-20 minuten.

