

Bierstengels

👑 ARTISANAAL

RECEPTUUR

90 %	Artisanaal.....	9.000 gram
20 %	Desem.....	2.000 gram
1,5 %	Zout.....	150 gram
½ %	Panatura forte.....	50 gram
1 %	Gist.....	100 gram
55 %	Water.....	5.500 gram

BIJWASSEN

12 %	Water.....	1.200 gram
------	------------	------------

AFWERKEN

10 %	Gebakken uitjes.....	1.000 gram
20 %	Spek blokjes.....	2.000 gram
	Geraspte kaas	

WERKWIJZE

- Maak een goed afgekneed deeg.
- Wanneer het deeg klaar is, het bijwas water of olie erdoor draaien.
- Vervolgens de vulling erdoor draaien.
- Deegtemperatuur op 26°C.
- In een met olie ingesmeerde bak laten rijzen, gedurende ca. 100 minuten.
- Halverwege de rijs een keer in vieren vouwen, niet ontgassen.
- Bloem op de bank strooien of zeven en hierop het deeg storten.
- Vervolgens het deeg in drieën opvouwen en in de lengte uittrekken.
- Zorg dat het deegstuk niet breder wordt dan ca. 12 à 15 cm.
- Op de bovenkant nog wat bloem strooien.
- Na een kleine rustpauze van ca. 10 minuten, dunne stroken snijden van ca. 1,5 cm.
- 1 zijkant in de kaas drukken en spiraliseren.
- Op het inschietapparaat of op de plaat zetten en ca. 10 minuten bij laten komen.
- Afbakken als stokbrood met voldoende stoom op 255°C, gedurende ca. 16 minuten.

TIP

Wanneer je op de vloer wil bakken met kazen en gesuikerde vulling, leg dan bakpapier op je inschietapparaat en schiet dit mee in de oven.



BORREL & SNACK