

Doorlopers

GETOERD GEREZEN

RECEPTUUR

80 % Super Patent Kristal	8.000 gram
20 % Artisaanaal	2.000 gram
10 % Kristalsuiker	1.000 gram
10 % Roomboter	1.000 gram
6 % Gist	600 gram
5 % Eidooier	500 gram
2 % Zout	200 gram
20 % Water(koud)	2.000 gram
20 % Melk	2.000 gram

TOERBOTER

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

VULLING

Sneetje broodkruim
Zuurkool
Knakworst
Geraspte kaas

WERKWIJZE

- Deeg 3 minuten mengen en 3 min snel. 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 tussenposen 2 maal in "vieren" toeren, denk er om dat je niet dunner dan 8 mm uitrolt tijdens het toeren.
- Na het toeren plak uitrollen op 3.5 mm en plakken van 10 x 12 cm snijden.
- In U gootjes leggen van 5 x 5 x 5 cm met een lengte van 14 cm.
- Onderin strookje broodkruim mag een dag oud zijn, wat zuurkool erop, een knakworst en wat geraspte kaas.
- Na voldoende narijs afbakken op 230°C met voldoende stoom ca. 15 minuten. Hetelucht op 175°C.

