

Frikandel broodje

👑 KORSTBLOEM

KORSTDEEG

100 % Korstbloem.....	5.000 gram
90-100 % Korstboter..	4.500-5.000 gram
2 % Zout.....	200 gram
Ca. 50 % Water.....	5.000 gram

WERKWIJZE

- Snijd de korstboter in stukjes van 1,5-1,5-1,5 cm.
- Draai alle ingrediënten met de machine totdat de bloem niet meer zichtbaar is.
- Probeer de blokjes boter zoveel mogelijk heel te laten.
- Van het gevormde deeg een rechthoekig deegstuk vouwen en uitrollen op ca. 10 mm dik.
- In vieren vouwen en een kwartslag draaien.
- Herhaal dit zo vaak als nodig.

VULLING

1 Frikandel per broodje

SAUS

Curry.....	1.000 gram
Mayonaise.....	1.000 gram
Rode en witte ui (gesnipperd).....	1.000 gram
Bind-it.....	150 gram



BORREL & SNACK

WERKWIJZE

- Het korstdeeg toeren (het liefst een dag van tevoren maken vanwege de krimp) en het verwerken vanuit de koeling.
- Korst verdelen in 2 stukken, het kleinste stuk uitrollen op 1,75 mm.
- Verdelen in plakjes van 10 bij 12 cm.
- Frikandel in tweeën snijden per plakje.
- Vervolgens 30 gram saus op de frikandel spuiten.
- Het 2^e stuk korst uitrollen op 1,75 mm (let op: breder rollen dan de onderplak).
- Om de frikandellen heen de plak bevochtigen en de bovenplak ontspannen er overheen laten vallen.
- Druk deze in meerderen stappen rustig aan met bijvoorbeeld een pvc buis zodat hij goed hecht aan de onderplak.
- Vervolgens de broodjes uitsnijden, en op de bakplaat plaatsen.
- Twee keer bestrijken met ei-strijksel
- Voor het bakken 3 x insnijden ter decoratie.
- Afbakken in een heteluchtoven 205°C, gedurende 5 minuten met ventilatiesnelheid 1, vervolgens 15 minuten met ventilatiesnelheid 2.
- Of een andere oven 225°C, gedurende ca. 25 minuten.

