

# Gevulde pide

👑 ARTISANAAL

## RECEPTUUR

95 % Artisanaal.....	4.500 gram
(of 45 % Artisanaal en 55% Premax IJsselmeer)	
10 % Desem.....	500 gram
2 % Neutraal brood crème..	100 gram
2 % Suiker.....	100 gram
1,5 % Zout.....	75 gram
1 % Gist.....	50 gram
55 % Water.....	2.750 gram

## VULLING

Gehakt  
Ui  
Paprika  
Kaas

## WERKWIJZE

- Maak een dag van tevoren een goed afgekneed deeg.
- Deegtemperatuur op ca 26°C.
- Afwegen op 200 gram, opbollen en vervolgens in de koeling plaatsen.
- Volgende dag uitrollen in 1 richting.
- Vervolgens beide zijden bevochtigen en naar elkaar toerollen, zodat er een bootje ontstaat.
- 60 minuten tussen kleedjes laten rijzen.
- Voor het bakken, vullen en bakken met voldoende stoom op 235°C, gedurende 20 minuten.

## BBQ SERVEERTIP

Uw klant kan deze gevulde pide ook warm eten. Wikkel hiervoor de pide in aluminiumfolie en verwarm deze enkele minuten op de BBQ.

