

puur vanuit de oorsprong

  
koopmans  
meel

# Ontb"ei"-broodje

## RECEPTUUR

85% Koopmans Artisaanaal	8.500 gram
10% BT-80	1.000 gram
10% Desem	1.000 gram
1% Panatura Forte	100 gram
3% Gist	300 gram
1,5% Zout	150 gram
57% Water	5.700 gram

## Vulling per broodje

1st	Ei
	Gebakken spekjes
	Champignons (gesneden)
	Geraspte kaas
	lets peper en gedroogde basilicum

## WERKWIJZE

- Maak van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg
- Deegtemperatuur 26°C
- Afwegen op 1.700 gram en opbollen
- Na 15 minuten verdelen/opbollen
- Druk de bolletjes plat en leg ze over de gesmeerde vormpjes
- Narijs ca. 70 minuten
- Voor het bakken op 4 hoeken iets aanknippen, bakken met voldoende stoom 9 minuten op 245°C
- Na het bakken even laten afkoelen, omdraaien en vervolgens vullen. Doe het eitje erin, wat spekjes, champignons en wat kaas
- Plaats dan 10 minuten terug in de oven
- Strooi na het bakken wat peterselie of basilicum erop



Ontb"ei"-broodje