

Pain la Tarte

👑 ARTISANAAL

RECEPTUUR

90 % Artisanaal.....	9.000 gram
20 % Desem.....	2.000 gram
1,6 % Zout.....	160 gram
½ % Panatura forte.....	50 gram
1 % Gist.....	100 gram
55 % Water.....	5.500 gram

BIJWASSEN

8 % Water.....	800 gram
----------------	----------

AFWERKEN

Spek blokjes.....	iets
Ui ringen.....	iets
Geraspte kaas (niet te oud).....	iets

WERKWIJZE

- Maak een goed afgekneed deeg.
- Halverwege het bijwas water erbij. Niet te laat om een open structuur te voorkomen.
- Deegtemperatuur op 27°C.
- Afwegen op het gewenste gewicht.
- Gebruik voor vlaaienpan of pi-plates Ø 20 cm: 275 gram deeg.
- Opbollen en laten rijzen tussen kleedjes.
- Na ca. 50 minuten voorzichtig uitrollen of drukken en in de pi-plates leggen.
- Narijs ca. 45 minuten.
- Voor het bakken decoreren met: spek, ui en kaas.
- Bakken als een stokbrood met voldoende stoom bij ca. 230°C, gedurende ca. 22 minuten.

BBQ SERVEERTIP

Leg de Pain la Tarte nog enkele minuten op de BBQ, omwikkeld in aluminiumfolie. Snijd de taart door en smeer in met tzatziki saus. Garneer met rucola sla.

