

Pan salado

PRÉMAX IJSSELMEEER

RECEPTUUR

| | | |
|-------|-------------------|------------|
| 50 % | Prémax IJsselmeer | 5.000 gram |
| 40 % | Artisanaal (T65) | 4.000 gram |
| 20 % | Desem | 2.000 gram |
| 2 % | Zout | 200 gram |
| 0,5 % | Gist | 50 gram |
| 0,5 % | Panatura Forte | 50 gram |
| 50 % | Water | 5.000 gram |

BIJWASSEN

| | | |
|------|-------|------------|
| 10 % | Water | 1.000 gram |
|------|-------|------------|

TOPPING

Pesto

Ui (rood en wit)

Cheddar kaas

Belegen kaas

Peper en zout

*Wil je echt wat speciaals?
Gebruik Manchego kaas,
echt lekker!*



BORREL & SNACK

WERKWIJZE

- Maak een goed afgekneed deeg.
- Draai zodra het deeg bijna klaar is het bijwaswater er door.
- 3.750 gram per bak (10 stuks).
- Laat het 45 minuten bulkrijzen.
- Vouw het geheel vervolgens en laat het nogmaals 45 minuten bulkrijzen.
- Verdelen en voorzichtig met voldoende spanning opmaken.
- Plaats het op bakplaten met bakpapier en voeg een beetje rijstestroommeel toe.
- Druk het na 45 minuten in met natte vingers.
- Bestrijk het deegplak met pesto. Plaats over de pesto gesneden ui en een snufje peper en zout.
- Plaats over de ui 5 plakjes cheddar kaas en 3 plakjes belegen kaas.
- Laat het ca. 5 minuten bijkomen.
- Bak het af met voldoende stoom op 235°C gedurende ca. 22 minuten.

