

Prei-hachee saucijzenbroodje

👑 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

| | |
|---------------------------|------------|
| Gehakt..... | 1.000 gram |
| Prei (fijn gesneden)..... | 1.250 gram |
| Hachee kruiden | 75 gram |
| Juspoeder..... | 60 gram |
| Ei..... | 200 gram |
| Water..... | 400 gram |
| Paneermeel..... | 200 gram |
| Bind-it..... | 120 gram |

WERKWIJZE

- Het korstdeeg toeren (het liefst een dag van tevoren maken vanwege de krimp) en het verwerken vanuit de koeling.
- Korst uitrollen op 1,75 à 2 mm.
- Verdelen in stroken van 12 cm.
- Vervolgens de vulling opspuiten (Ø pil ca. 2 cm) en na bevochtiging dubbelvouwen.
- Met bijvoorbeeld een pvc buis aandrukken, zodat ze goed aan elkaar kleven.
- Snijden op gewenste maat en op de bakplaat met bakpapier zetten.
- Twee keer strijken met een ei-strijksel.
- Afbakken in een hete lucht oven 200°C, gedurende 20 minuten met ventilatie snelheid 1, vervolgens 7 minuten met ventilatie snelheid 2.
- Of een andere oven 225°C, gedurende ca. 25 minuten.



BORREL & SNACK

