

Uienkruid de Luxe

STOKBROOD

RECEPTUUR

92.5 % Tarwebloem	
Artisanaal.....	9.250 gram
15 % Desem.....	1.500 gram
1,6 % Zout.....	160 gram
1 % Gist.....	100 gram
55 % Water.....	5.500 gram

BIJ-WASSEN

15 % Desem.....	1.500 gram
-----------------	------------

VULLING

Crème fraiche.....	750 gram
Verse bieslook, peterselie, basilicum, tijm.....	ca. 100 gram
Uien.....	12 stuks
Geraspte kaas.....	1000 gram

WERKWIJZE

- Alle grondstoffen inclusief desem in de machine en een goed afgekneed deeg maken, bij-waswater erdoor draaien als deeg klaar is.
- Deegtemperatuur 26°C.
- In een met olie gesmeerde bak laten rijzen, ca. 90 minuten.
- Afwegen op 200 gram en voorzichtig opbollen zonder te ontgassen.
- Na 15 minuten oppunten en vervolgens na wederom 15 minuten opmaken.
- Stokjes 45 minuten laten rijzen tussen kleedjes.
- Vervolgens op papier met strooimeel op inschiet apparaat of bakplaat leggen en indrukken in het midden met een stokje.
- Kruiden snijden en door de Crème fraiche mengen. Dit in het midden spuiten.
- Ui/kaas eroverheen strooien.
- Bakken met voldoende stoom op 26°C gedurende ca. 22 minuten.