

# Pain la tarte

100% VOLKOREN

## 👑 VOLKOREN ARTISANAAL T150

### RECEPTUUR

90 % Artisaan Volkoren ...	9.000 gram
20 % Desem.....	2.000 gram
1,6 % Zout.....	160 gram
0,5 % Panatura forte.....	50 gram
1 % Gist.....	100 gram
65 % Water.....	6.500 gram

### BIJWASSEN

10 % Water.....	1.000 gram
-----------------	------------

### AFWERKEN

Zoete chilisaus  
Rode uienringen  
Reepjes van drie soorten kaas:  
komijnkaas, jong belegen en cheddar

### WERKWIJZE

- Alle grondstoffen in de machine en maak een goed afgekneet deeg.
- Deegtemperatuur op 27°C.
- Op het gewenste gewicht afwegen.
- Gebruik een Alu schaal rechthoekig van 25x10,5 cm: 275 gram deeg.
- Vervolgens aanpunten en opmaken.
- Tussen de kleedjes laten rijzen gedurende ca. 60 minuten.
- Na ca. 60 minuten het deeg voorzichtig uitrollen/drukken en in de pie-plates leggen.
- Narijs ca. 45 minuten.
- Voor het bakken decoreren met: chilisaus, rode uienringen en reepjes kaas varia.
- Bakken als een stokbrood met voldoende stoom bij ca. 220°C kap, 210°C vloer.

