

BARBECUE BREEKBROOD

hartig gevuld

Recept

Elba	50%
Matterhorn	50%
Gist	5%
Water	ca. 53%

Vulling

Gehakt	1350 gram
Soezenbeslag	400 gram
Zout	40 gram
Peper	5 gram
Nootmuskaat	4 gram

Werkwijze

Kneden	soepel deeg kneden (spiraal 3-9)
Deegtemperatuur	25-26 °C
Afwegen	
Puntrijs	30 minuten
Vormen	ontgassen, hartige vulling opspuiten, invouwen en op lengte rollen
Modelleren	2/3 gedeelte bovenzijde insnijden en bladvormig modelleren
Narijs	ca. 60 minuten
Bakken	
Baktemperatuur	250 °C
Baktijd	20 minuten

