

## KROKANTE GEVULDE BROODJES

### Recept

Kaliste	50%
Matterhorn	50%
Gist	6%
Water	ca. 53%

### Werkwijze

Kneden	soepel deeg kneden (spiraal 3-9)
Deegtemperatuur	25-26 °C
Afwegen	als kleinbrood
Bolrijs	20 minuten
Verdelen/ opbollen	
Vormen	druk de deegstukjes plat en vul deze met spek en prei;
Decoreren	bestrooien met geraspte kaas en oregano
Narijs	70 minuten
Baktemperatuur	250 °C
Baktijd	15 minuten

