

PAASMANDJE MET EI

Recept

Matterhorn	100%
Kleinbroodpoeder	15%
Gist	6%
Bakkerszout	1,8%
Water	ca. 56%

Werkwijze

Kneden	soepel deeg kneden (spiraal 3-8)
Deegtemperatuur	25-26 °C
Afwegen	
Bolrijs	20 minuten
Vormen	verdelen/opbollen
Bolrijs (bolletjes)	10 minuten
Vormen	modelleren tot mandje (vliesje trekken); voorgekookt half ei inleggen; bestrooien met geraspte kaas
Narijs	50 minuten
Bakken	
Baktemperatuur	250 °C
Baktijd	8 minuten

