BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken

CATEGORIE

Brood

EINDPRODUCT

Hartig

PIZZABROODJES

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Het Beste Broodmix	0.500
Bloem	0.250
Volkorenmeel	0.250
Bakels krokantbroodpoeder Premium	0.030
Gist	0.060
Water	0.500
Totaal gewicht:	1.590

METHODE

Glad en soepel deeg kneden met spiraalkneder,5 min. 1e versnelling en 8 min. 2e versnelling.
Deegtemperatuur: 26°C.
Direct deegstukken afwegen op 1550 gram.
Deegstukken opbollen en 5 min. los laten komen.
Daarna verdelen en opbollen met de verdeel/opbolmachine.
Deegstukjes 5 min. laten rusten en

vervolgens oppunten en op de bakplaat leggen.

Na 10 minuten rijzen puntjes insnijden en vulling opbrengen. Daarna rijstijd nog ca. 30 min.

Afbakken: ca. 8-10 min. op 240°C
Vulling:
Geraspte kaas
Paprika rood, geel, groen
Ui
Salami