



PLAATBROOD DUITS

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bloem	1.500
Gist	0.038
Zout	0.023
BAKELS PAIN 1904	0.105
Water (100 gram bijwassen)	0.975
Olie	0.030
Totaal gewicht: 2.670	

METHODE

Vulling:

200 g Zuurkool

300 g Bockwurst

10 g Kerriekruiden

Kneden: 5 minuten langzaam 8 minuten snel.

Daarna vulling doordraaien.

Bulkrijst: 2 uur.

Deeg uitdrukken in een dichte bakplaat

60x40cm. Gebruik hierbij olijfolie.

Narijs: 70 min.

Bakken 230°C- teruglopend naar 210°C



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Brood



GEBEURTENIS

BBQ



EINDPRODUCT

Gevuld brood, Hartig

Baktijd: 22-25 minuten (niet te lang zodat
product mooi zacht blijft)

Na het afkoelen plaat snijden in elke
gewenste vorm.