

Viva Lasagna



Recept

2250	g	75,0 %	bloem	} 100%
750	g	25,0 %	Panoplus Nacho	}
30	g	1,0 %	gist	
60	g	2,0 %	bakkerszout	
1290	g	43,0 %	water	
150	g	5,0 %	olijfolie	

Vulling

1500	g		gehakt half/half
22	g		bakkerszout
5	g		peper
5	g		italiaanse kruiden
2750	g		Pizza Topping

Afwerking

1625	g		mozzarella (25 g. per stuk)
------	---	--	-----------------------------

Werkwijze

Het gehakt met de kruiden rul bakken en vermengen met de Pizza Topping .

Van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg vormen .

Deegtemperatuur 26°C.

Bulkrijst 45 minuten.

Verdeel het deeg in twee stukken:

1 deegstuk van 1200 gram voor de middenplak en een deegstuk van 3300 gram.

Het deegstuk voor middenplak uitrollen tot een dikte van 1 mm.

Ronde plakken uitsteken met een doorsnede van 8,4 cm (ca. 17 gram).

Narijs 20 minuten.

Oventemperatuur 250°C

Baktijd ca. 5 minuten.

Het tweede deegstuk uitrollen tot een dikte van 2 mm.

Ronde plakken uitsteken met een doorsnede van 15 cm (ca. 50 gram).

Fonceer de vormen en vul deze met 30 gram vulling.

Plaats hierop de gebakken middenplak en vul af met 35 gram vulling.

Plak van ca. 25 gram Mozzarella opleggen.

Narijs 50 minuten

Oventemperatuur 230°C.

Baktijd 25 minuten.

Uitkomst 65 stuks