

Borrel Broodsticks

Recept

4500	g	90,0 %	bloem	} 100%
500	g	10,0 %	roggebloem	}
150	g	3,0 %	gist	
85	g	1,7 %	bakkerszout	
2600	g	52,0 %	water	
750	g	15,0 %	Exakt Ambacht	
150	g	3,0 %	Blauwmaanzaad	
250	g	5,0 %	Zonnebloempitten	
500	g	10,0 %	Havervlokken	

Vulling

1000	g	20,0 %	kaasblokjes
750	g	15,0 %	gedroogde tomatenstukjes
500	g	10,0 %	gefrituurde uitjes
15	g	0,3 %	knoflookpoeder

Decoratie

500	g		geraspte belegen kaas
4	g		komijnzaad
60	g		Ovex Liquide

Werkwijze

Van alle grondstoffen een deeg vormen.

Vulling direct doorwerken.

Deegtemperatuur 26°C.

Afwegen 3850 gram.

Voorslagrijfs 15 minuten.

Uitrollen tot een grootte van 60 x 40 cm (ca. 8 mm).

Op de bakplaat leggen.

Strijken met Ovex Liquide.

Bestrooien met geraspte kaas en komijn.

Narijs 25 minuten.

Oventemperatuur 220°C.

Baktijd 25 minuten.

Na afkoelen snijden in sticks van 9,5 x 2 cm.

Uitkomst 360 stuks

