

Hartige Kerstster



Recept

2500	g	100,0 %	Fiesta Panovite Mais (*)	} 100%
75	g	3,0 %	gist	
1150	g	46,0 %	water	
125	g	5,0 %	Luctor	

Vulling 1

600	g		rode pesto (20 g. per stuk)
150	g		geraspte kaas (5 g. per stuk)

Vulling 2

450	g		groene pesto (15 g. per stuk)
150	g		geraspte kaas (5 g. per stuk)

Decoratie

150	g		Decor Maisgries
150	g		Zonnebloempitten

* *Fiesta Panovite Mais bevat zout !*

Werkwijze

Van alle grondstoffen een koel deeg vormen.
Het deeg ca. 15 minuten in de koeling plaatsen.
Uitrollen tot een dikte van 1 mm.

Steek plakken uit met een doorsnede van 15 cm (ca. 40 gram) en vries deze kort in.
Per broodje zijn er 3 plakken nodig.
Strijk 1 plak in met 20 gram rode pesto en bestrooi deze met 5 gram geraspte kaas,
1 plak met 15 gram groene pesto en bestrooi deze met 5 gram geraspte kaas, houd 1 plak neutraal.

Plaats de plak met groene pesto op de plak met rode pesto en als laatste de neutrale plak.
Even in de vriezer voor een betere verwerking.
Decoreer de onderzijde met een mengsel van Decor Maisgries en Zonnebloempitten en plaats weer even terug in de vriezer.
Druk een rondje met een doorsnede van 4,5 cm in het midden van de deegplak, niet doorsteken.
Maak nu 16 inkepingen aan het ingedrukte rondje.
Per 2 inkepingen in tegengestelde richting spiraliseren en aan het einde vastdrukken.
Eventueel een rondje uitsteken om er later (na het afkoelen) een potje met tapenade in te plaatsen.
Anders decoreren met pesto of maisgries.
Narijs ca. 70 minuten.

Oventemperatuur 240°C.
Baktijd 12 minuten.

Uitkomst 30 stuks