

Snekkie Kaas & Worst

Recept

10000	g	100,0 %	volkorenmeel	} 100%
150	g	1,5 %	bakkerszout	
300	g	3,0 %	gist	
7400	g	74,0 %	water	
1500	g	15,0 %	Exakt Ambacht Mout	

Vulling

3000	g	30,0 %	kaasblokjes
2500	g	25,0 %	rookworst
1000	g	10,0 %	gefrituurde uitjes
800	g	8,0 %	mosterd
1000	g	10,0 %	Zonnebloempitten

Decoratie

1840	g		Zonnebloempitten (4 g. per stuk)
1840	g		Decor Maisgries (4 g. per stuk)
3680	g		geraspte jonge kaas (8 g. per stuk)

Werkwijze

Van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg vormen.

Deegtemperatuur 27°C.

Vulling direct doordraaien.

Afwegen 1800 gram.

Bolrijs 15 minuten.

Verdelen en opbollen.

Rust 10 minuten.

Vormen en decoreren.

Narijs 70 minuten.

Oventemperatuur 230°C.

Baktijd 15 minuten.

Uitkomst 460 stuks

