

RSPO SG **Bolino**

hartig



RSPO SG **Bolino**

hartig

BOLINO RSPO SG is een 50 % product voor de bereiding van hartige en zoete broodproducten met een zachte kruim en een "korte" afbeet. In deze brochure hebben wij een aantal hartige recepten voor u geselecteerd zoals:

Brabantse worstenbroodjes **Quiches** **Soft Pizza's** **Snacks**

De plussen van BOLINO RSPO SG:

- Variabele toevoeging van zowel roomboter en/of margarine.
- Soepele degen met weinig "krimp" die zowel machinaal als handmatig te verwerken zijn.
- Goede deegstabiliteit zowel bij zwaardere als natte vullingen.
- Geschikt voor verwerking via de vriezer.
- Een optimale ovenwerking.
- Mooie en gelijkmatige bakaard.
- Minder kans op "hol" bakken bij vleesvullingen.
- Verlaagde kans op "bank" vorming met vullingen.
- Zachte en malse kruimstructuur en een "korte" afbeet bij snacks.
- Zeer geschikt voor een tweede maal opwarmen in een oven of magnetron.

Een bewezen kampioensproduct voor Brabantse worstenbroodjes!





Worstenbroodjes Mexicaanse stijl

(Uitkomst: ± 245 stuks)

BOLINO RSPO SG	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
Roomboter / crème margarine	300 g
Zout	150 g
Gist	500 g
Water	± 4.100 g

Vulling (50 g per stuk):

Gehakt, ongekruid	9.000 g
Soezenbeslag	1.800 g
Havermeel	810 g
Tacokruiden	765 g
Salsasaus	1.800 g

Kneedtijd:	4 min. langzaam. 4 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	24°C.
Gewicht:	3.000 g.
Deegrust:	20 min (in een voorslag).
Verwerking:	deeg uitrollen op 2 mm dikte. Plakjes snijden van 11 cm breed en 8 cm lang. Bovenaan het plakje een dunne streep salsasaus (± 8 g) spuiten en hieronder de gehaktpil leggen. Vervolgens licht bevochtigen, oprollen en decoreren.
Decoratie:	KUKURUZ/MAIS-TOPPING – kaas (2:1).
Narijs:	± 50 min.
Steken:	2 x schuin.
Baktemperatuur:	220°C.
Baktijd:	± 12 min.

Brabantse worstenbroodjes

(Uitkomst: ± 360 stuks)

BOLINO RSPO SG	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
Roomboter / crème margarine	300 g
Zout	150 g
Gist	500 g
Water	± 4.100 g

Vulling (50 g per stuk):

Gehakt, gekruid	18.000 g
-----------------	----------

Kneedtijd:	4 min. langzaam. 4 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	24°C.
Gewicht:	1.200 g.
Bolrijs:	10 min.
Verwerking:	verdelen en opbollen.
Bolletjesrijs:	15 min.
Verwerking:	uitrollen met de uitrolmachine of rolstok tot een ovale plak. De gehaktpil invouwen en op bakplaten zetten. Afstrijken met mengsel van eidooier en water (1:1).
Narijs:	± 50 min.
Baktemperatuur:	230°C.
Baktijd:	± 12 min.
Tip:	vervang het gehakt eens door kippengehakt.



Prei-bacon taartje

(Uitkomst: ± 240 stuks)

BOLINO RSPO SG	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
Roomboter / crème margarine	300 g
Zout	150 g
Gist	500 g
Water	± 4.000 g

Vulling 1:

Preiringen, geblancheerd	11.100 g
Uitgebakken baconblokjes	3.300 g
Zout en peper naar smaak	

Vulling 2:

Heel ei	7.200 g
Slagroom	4.800 g

Kneedtijd: 4 min. langzaam.
4 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur: 24°C.

Deegrust: 20 min. (in een voorslag).

Verwerking: deeg uitrollen op 2 mm dikte, fonceren in een kartelvorm (Ø 10 cm) en afrollen.

Vulling 1: de ingrediënten mengen en vullen met ± 60 g per bakvorm.

Vulling 2: heel ei en slagroom mengen, vullen met ± 50 g en decoreren.

Decoratie: 10 g geraspte kaas.

Narijs: ± 30 min.

Baktemperatuur: 200°C.

Baktijd: ± 25 min.

Asperge-ham taartje

(Uitkomst: ± 240 stuks)

BOLINO RSPO SG	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
Roomboter / crème margarine	300 g
Zout	150 g
Gist	500 g
Water	± 4.000 g

Vulling 1:

Groene / witte aspergestukjes, geblancheerd	8.650 g
Hamblokjes	5.750 g
Zout en peper naar smaak	

Vulling 2:

Heel ei	7.200 g
Slagroom	4.800 g

Kneedtijd: 4 min. langzaam.
4 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur: 24°C.

Deegrust: 20 min. (in een voorslag).

Verwerking: deeg uitrollen op 2 mm dikte, fonceren in een kartelvorm (Ø 10 cm) en afrollen.

Vulling 1: vullen met 60 g vulling per bakvorm.

Vulling 2: heel ei en slagroom mengen, vullen met 50 g en decoreren.

Decoratie: 10 g geraspte kaas.

Narijs: ± 30 min.

Baktemperatuur: 200°C.

Baktijd: ± 25 min.



Quiche Italiaanse stijl

(Uitkomst: ± 240 stuks)

BOLINO RSPO SG	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
Roomboter / crème margarine	300 g
Zout	150 g
Gist	500 g
Water	± 4.000 g

Vulling 1:

Italiaanse groenten, gesneden	11.000 g
Ham snippers	3.280 g
Zwarte peper	48 g
Zout	82 g

Vulling 2:

Heel ei	7.200 g
Slagroom	4.800 g

Decoratie:

Geraspte kaas
Rozemarijn

Kneadtijd:	4 min. langzaam. 4 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	24°C.
Deegrust:	20 min. (in een voorslag).
Verwerking:	deeg uitrollen op 2 mm dikte, fonceren in een kartelvorm (Ø 10 cm) en afrollen.
Vulling 1:	de ingrediënten mengen en vullen met ± 60 g per bakvorm.
Vulling 2:	heel ei en slagroom mengen, vullen met ± 50 g en decoreren.
Decoratie:	geraspte kaas en rozemarijn.
Narijs:	± 30 min.
Baktemperatuur:	200°C.
Baktijd:	± 25 min.





Quiche ui-kummel

(Uitkomst: ± 240 stuks)

Vulling:

Ui, gesnipperd	14.300 g
Melk	7.700 g
Crème fraîche	3.520 g
Tarwebloem	3.520 g
Hamblokjes	3.520 g
Heel ei	2.200 g
Roomboter	660 g
Zout	330 g

Werkwijze:

de uien en roomboter glazig bakken, zonder dat de uien bruin kleuren. Pan van de warmtebron afhalen, alle overige ingrediënten toevoegen en het geheel gladroeren. Het geheel kort laten doorkoken en dan af laten koelen, zodat er een spuit- of schepbare massa ontstaat.

BOLINO RSPO SG	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
Roomboter / crème margarine	300 g
Zout	150 g
Gist	500 g
Water	± 4.000 g

Kneedtijd: 4 min. langzaam.
4 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur: 24°C.

Deegrust: 20 min. (in een voorslag).

Verwerking: deeg uitrollen op 2 mm dikte, fonceren in een kartelvorm (Ø 10 cm) en afrollen.

Vulling: 150 g per bakvorm en decoreren.

Decoratie: iets kummel.

Narijs: ± 30 min.

Baktemperatuur: 210°C.

Baktijd: ± 25 min.

Focaccia-pizza

(Uitkomst: ± 11 bakplaten van 60 x 40 cm)

BOLINO RSPO SG	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
Roomboter / crème margarine	500 g
Zout	150 g
Gist	300 g
Water	± 3.800 g

Topping:

Pizzatopping	5.500 g
--------------	---------

Kneadtijd: 5 min. langzaam.
4 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur: 24°C.

Gewicht: 1.250 g.

Deegrust: 20 min. (in een voorslag).

Werkwijze: deeg uitrollen op 3 mm dikte en op ingevette bakplaten van 60 x 40 cm leggen en prikken. De deegplak bestrijken met 500 g pizzatopping.

Narijs: ± 50 min.

Baktemperatuur: 210°C.

Baktijd: ± 17 min. (voorgebakken).

Afwerking: de voorgebakken Focaccia-pizza's naar wens beleggen en in 10 min. op 220°C afbakken.







Ham-kaas snack

(Uitkomst: ± 18 bakplaten van 60 x 20 cm)

BOLINO RSPO SG	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
Roomboter / crème margarine	300 g
Zout	150 g
Gist	500 g
Water	± 4.100 g

Vulling:

Smeerkaas	8.000 g
Hamblokjes	2.000 g
Ui, gesnipperd	1.000 g
Geraspte kaas	2.000 g
Peper naar smaak	

Kneedtijd:	4 min. langzaam.
	4 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur:	24°C.
Gewicht:	1.500 g.
Deegrust:	20 min. (in een voorslag).
Werkwijze:	deeg uitrollen op 2 mm dikte en 110 cm lang. De deegplak bestrijken met 800 g (verwarmde) smeerkaas en de overige vulling (500 g) er overheen verdelen. Onderste rand vrij houden. Oprollen en een lengte van 120 cm aanhouden.
Snijden:	4 cm. breed, 100 g per stuk.
Verwerking:	16 stuks in een ingevet bakplaatje van 60 x 20 cm leggen.
Narijs:	± 50 min.
Decoratie:	bestrooien met geraspte kaas.
Baktemperatuur:	210°C.
Baktijd:	± 25 min.



Broodje hete kip

(Uitkomst: ± 200 stuks)

Kipvulling:

Kippendijenfilet	4.000 g
Knoflook, fijn gesneden	200 g
Ui, gesnipperd	1.200 g
Kipkruiden	200 g
Mosterd	500 g
Tomatenketchup	2.000 g
Sojasaus	120 g
Sambal	320 g
Citroensap	
Kippenbouillon	

Werkwijze:

breng één liter water samen met de kippendijen en kippenbouillonblokjes aan de kook. Kook de kippendijen op laag vuur tot ze gaar zijn. Laat het vlees afkoelen en trek deze vervolgens uit elkaar. Fruit de uisnippers in een pan met olie, voeg de kip samen met de kipkruiden toe en roer alles door elkaar. Haal de pan van het vuur en voeg vervolgens de mosterd, tomatenketchup, sojasaus, fijn gesneden knoflook, citroensap en sambal toe. Eventueel bouillon toevoegen tot de gewenste dikte.

Schep met behulp van een ijsknijper porties van 45 g en vries deze in.

BOLINO RSPO SG	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
Roomboter / crème margarine	300 g
Zout	150 g
Gist	500 g
Water	± 4.000 g

Kneedtijd: 4 min. langzaam.
4 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur: 24°C.
Deegrust: 20 min. (in een voorslag).
Gewicht: ± 70 g.

Werkwijze:

deeg uitrollen op 2 mm en met een korstfiets vierkanten snijden van 12 x 12 cm. Leg de bevroren vulling in het midden van de deegplak. Vouw de vier punten naar het midden toe. Steek met behulp van een steker van Ø 3 cm rondjes uit en leg deze in het midden van het broodje. Afstrijken met een mengsel van eidooier en water (1:1) en decoreren.

Decoratie: sesamzaad.
Narijs: ± 45 min.
Baktemperatuur: 210°C.
Baktijd: ± 15 min.

Geitenkaas taartje - zongedroogde tomaat

(Uitkomst: ± 240 stuks)

BOLINO RSPO SG	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
Roomboter / crème margarine	300 g
Zout	150 g
Gist	500 g
Water	± 4.000 g

Vulling 1:

Geitenkaas stukjes	6.000 g
Semi gedroogde tomaten in olie	6.000 g
Zout en peper naar smaak	

Vulling 2:

Heel ei	7.200 g
Slagroom	4.800 g

Kneadtijd:	4 min. langzaam. 4 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	24°C.
Deegrust:	20 min (in een voorslag).
Verwerking:	deeg uitrollen op 2 mm dikte, fonceren in een kartelvorm (Ø 10 cm) en afrollen.
Vulling 1:	vullen met 60 g per bakvorm.
Vulling 2:	het heel ei en slagroom mengen en vullen met 50 g.
Narijs:	± 30 min.
Baktemperatuur:	200°C.
Baktijd:	± 25 min.

