

BREADBULL MET PAPRIKA-CHILI





Breadbull met paprika-chili

met COOLBAKE 2.0

Tarwebloem	10.000 g
COOLBAKE 2.0	600 g
Zout	160 g
Gist	150 g
Water	± 5.800 g

Vulling:

Paprika-Chili in olie	1.200 g
-----------------------	---------

Werkwijze:

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 5 min. snel. (afhankelijk van het type kneder) Vulling doormengen.
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	kop: 300 g en hoorn: 250 g.
Bolrijs:	30 min.
Verwerking:	voor de kop: het bovenste gedeelte van de bol (1/3) uitrollen. Het onderste gedeelte van de bol (1/3) als driehoek invouwen. Voor de horens: de bol als een spitse baguette langrollen en deze in het midden op het uitgerolde gedeelte van de kop leggen. Het andere gedeelte van de kop er overheen klappen. De kop met de bovenzijde naar beneden op met roggebloem bestoven keerdelen leggen en afdekken.
Narijs:	± 16 uur bij 4°C.

Breadbull bakken (voorgebakken):

Werkwijze:	uit de koeling halen en ± 45 min. afgedekt op temperatuur laten komen. Vervolgens omdraaien op geperforeerde bakplaten. Met roggebloem licht bestuiven en de kop en horens insnijden.
Bakken:	230°C. met voldoende stoom aflopend naar 170°C. Na 5 min. baktijd de schuif open.
Baktijd:	± 21 min.

