

THUISBAKBROOD

UIENKRUÏERS MET PAPRIKA-CHILI



Beko Groothandel





Uienkruiers met paprika-chili

met COOLBAKE 2.0

Tarwebloem	10.000 g
COOLBAKE 2.0	600 g art.nr. 9116405
Zout	160 g
Gist	150 g
Water	± 5.800 g

Vulling:

Paprika-Chili in olie	1.200 g art.nr. 9124683
-----------------------	-------------------------

Werkwijze:

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 5 min. snel. (afhankelijk van het type kneder) Vulling doormengen.
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	200 g.
Bolrijs:	30 min.
Verwerking:	opmaken tot een kort stokbrood. De deegstukken op geperforeerde bakplaten met bakpapier leggen en afdekken.
Narijs:	± 16 uur bij + 4°C.

Uienkruiers bakken (voorgebakken):

Werkwijze:	uit de koeling halen en de deegstukken in de lengte insnijden en beleggen met ui en geraspte kaas.
Bakken:	230°C. met voldoende stoom aflopend naar 170°C. Na 5 min. baktijd de schuif open.
Baktijd:	± 15 min.