


Naam recept: Hornazo de Barcelona (10 stuks)

	Ingrediënten:	
	3500 gram witbrooddeeg 150 gram groene olijven 150 gram zwarte olijven 150 gram paprika 10 gram paprikapoeder 200 gram geraspte kaas 200 gram gekookte eieren 150 gram Chorizo	100,0% 4,3% 4,3% 4,3% 0,3% 5,7% 5,7% 4,3%
Deegtemperatuur: 27°C.		
Werkwijze:		
Afwegen	alle grondstoffen, (deeg zie recept witbrood)	
Mengen	in deegkneder vulling door witbrooddeeg werken	
Afwegen	broden 450 gram per stuk broodjes 3000 gram voor 30 stuks	
Uitkomst	broden, 10 stuks broodjes, 45 stuks	
Voorrijs	20 minuten	
Modelleren	brood, oppunten en in deegmandje leggen broodjes, verdelen opbollen	
Narijs	ca. 40 minuten	
Inschieten	brood, deegstukken op inschietapparaat leggen broodjes naar keuze	
Bakken	230°C	
Baktijd	ca. 30 minuten	