

Naam recept: Pan Aceite Tomaat (10 stuks)

	<p><i>Ingrediënten:</i></p> <table> <tr> <td>3200 gram</td> <td>witbrooddeeg</td> <td>100,0%</td> </tr> <tr> <td>100 gram</td> <td>olijfolie</td> <td>3,1%</td> </tr> <tr> <td>50 gram</td> <td>suiker</td> <td>1,5%</td> </tr> <tr> <td>100 gram</td> <td>gist</td> <td>3,1%</td> </tr> <tr> <td>50 gram</td> <td>kruidenmix</td> <td>1,5%</td> </tr> </table>	3200 gram	witbrooddeeg	100,0%	100 gram	olijfolie	3,1%	50 gram	suiker	1,5%	100 gram	gist	3,1%	50 gram	kruidenmix	1,5%					
	3200 gram	witbrooddeeg	100,0%																		
100 gram	olijfolie	3,1%																			
50 gram	suiker	1,5%																			
100 gram	gist	3,1%																			
50 gram	kruidenmix	1,5%																			
<p><i>Deegtemperatuur: 27°C.</i></p>																					
	<p><i>Decoratie:</i></p> <table> <tr> <td>100 gram</td> <td>tomatentapenade</td> </tr> <tr> <td>500 gram</td> <td>tomaten</td> </tr> <tr> <td>50 gram</td> <td>basilicum</td> </tr> </table>	100 gram	tomatentapenade	500 gram	tomaten	50 gram	basilicum														
100 gram	tomatentapenade																				
500 gram	tomaten																				
50 gram	basilicum																				
<p><i>Werkwijze:</i></p> <table> <tr> <td>Afwegen</td> <td>alle grondstoffen, (deeg zie recept witbrood)</td> </tr> <tr> <td>Mengen</td> <td>in deegkeder overige grondstoffen door witbrooddeeg werken</td> </tr> <tr> <td>Afwegen</td> <td>broden 350 gram per stuk</td> </tr> <tr> <td>Uitkomst</td> <td>broden, 10 stuks</td> </tr> <tr> <td>Modelleren</td> <td>brood, opbollen en in gesmeerde taartpannen leggen</td> </tr> <tr> <td>Narijs</td> <td>ca. 45 minuten</td> </tr> <tr> <td>Inschieten</td> <td>voor inschieten deeg met vingertoppen platdrukken</td> </tr> <tr> <td>Afwerken</td> <td>decoratie aanbrengen en bestrooien met zout</td> </tr> <tr> <td>Bakken</td> <td>230°C</td> </tr> <tr> <td>Baktijd</td> <td>ca. 15 minuten</td> </tr> </table>		Afwegen	alle grondstoffen, (deeg zie recept witbrood)	Mengen	in deegkeder overige grondstoffen door witbrooddeeg werken	Afwegen	broden 350 gram per stuk	Uitkomst	broden, 10 stuks	Modelleren	brood, opbollen en in gesmeerde taartpannen leggen	Narijs	ca. 45 minuten	Inschieten	voor inschieten deeg met vingertoppen platdrukken	Afwerken	decoratie aanbrengen en bestrooien met zout	Bakken	230°C	Baktijd	ca. 15 minuten
Afwegen	alle grondstoffen, (deeg zie recept witbrood)																				
Mengen	in deegkeder overige grondstoffen door witbrooddeeg werken																				
Afwegen	broden 350 gram per stuk																				
Uitkomst	broden, 10 stuks																				
Modelleren	brood, opbollen en in gesmeerde taartpannen leggen																				
Narijs	ca. 45 minuten																				
Inschieten	voor inschieten deeg met vingertoppen platdrukken																				
Afwerken	decoratie aanbrengen en bestrooien met zout																				
Bakken	230°C																				
Baktijd	ca. 15 minuten																				

