

Naam recept: Pan Cebollas (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>200 gram</td> <td>uien</td> </tr> <tr> <td>50 gram</td> <td>paprika</td> </tr> <tr> <td>100 gram</td> <td>geraspte kaas</td> </tr> </table>	100 gram	tomatentapenade	200 gram	uien	50 gram	paprika	100 gram	geraspte kaas												
100 gram	tomatentapenade																					
200 gram	uien																					
50 gram	paprika																					
100 gram	geraspte kaas																					
<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 deegkneider overige grondstoffen door volkorenbrooddeeg werken</td> </tr> <tr> <td>Afwegen</td> <td>broden 450 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 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 deegkneider overige grondstoffen door volkorenbrooddeeg werken	Afwegen	broden 450 gram per stuk	Uitkomst	broden, 10 stuks	Modelleren	brood, opbollen en in gesmeerde taartpannen leggen	Narijs	ca. 45 minuten	Inschieten	voor inschieten 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 deegkneider overige grondstoffen door volkorenbrooddeeg werken																					
Afwegen	broden 450 gram per stuk																					
Uitkomst	broden, 10 stuks																					
Modelleren	brood, opbollen en in gesmeerde taartpannen leggen																					
Narijs	ca. 45 minuten																					
Inschieten	voor inschieten met vingertoppen platdrukken																					
Afwerken	decoratie aanbrengen en bestrooien met zout																					
Bakken	230°C																					
Baktijd	ca. 15 minuten																					