

Naam recept: Uien-spekbrood (10 stuks)

	<p><i>Ingrediënten:</i></p> <table> <tr> <td>4000 gram</td> <td>volkorenbrooddeeg</td> <td>100,0%</td> </tr> <tr> <td>150 gram</td> <td>gebraden spek</td> <td>3,7%</td> </tr> <tr> <td>300 gram</td> <td>uien</td> <td>7,5%</td> </tr> <tr> <td>50 gram</td> <td>speltbloem</td> <td>1,25%</td> </tr> </table>	4000 gram	volkorenbrooddeeg	100,0%	150 gram	gebraden spek	3,7%	300 gram	uien	7,5%	50 gram	speltbloem	1,25%										
	4000 gram	volkorenbrooddeeg	100,0%																				
150 gram	gebraden spek	3,7%																					
300 gram	uien	7,5%																					
50 gram	speltbloem	1,25%																					
<p><i>Deegtemperatuur: 27°C.</i></p>																							
	<p><i>Decoratie:</i></p> <table> <tr> <td>100 gram</td> <td>sesamzaad</td> </tr> <tr> <td>150 gram</td> <td>geraspte kaas</td> </tr> </table>	100 gram	sesamzaad	150 gram	geraspte kaas																		
100 gram	sesamzaad																						
150 gram	geraspte kaas																						
<p><i>Werkwijze:</i></p> <table> <tr> <td>Afwegen</td> <td>alle grondstoffen, (deeg zie recept volkorenbrood)</td> </tr> <tr> <td>Mengen</td> <td>in deegkneder overige grondstoffen door volkorenbrooddeeg werken</td> </tr> <tr> <td>Afwegen</td> <td>broden, 450 gram per stuk</td> </tr> <tr> <td>Uitkomst</td> <td>10 stuks</td> </tr> <tr> <td>Rijzen</td> <td>20 minuten</td> </tr> <tr> <td>Modelleren</td> <td>opbollen</td> </tr> <tr> <td>Narijs</td> <td>ca. 40 minuten</td> </tr> <tr> <td>Inschieten</td> <td>deegstukken op inschietapparaat leggen</td> </tr> <tr> <td>Afwerken</td> <td>insnijden als een kruis een kaas er tussen leggen</td> </tr> <tr> <td>Bakken</td> <td>230°C</td> </tr> <tr> <td>Baktijd</td> <td>ca. 25 minuten</td> </tr> </table>		Afwegen	alle grondstoffen, (deeg zie recept volkorenbrood)	Mengen	in deegkneder overige grondstoffen door volkorenbrooddeeg werken	Afwegen	broden, 450 gram per stuk	Uitkomst	10 stuks	Rijzen	20 minuten	Modelleren	opbollen	Narijs	ca. 40 minuten	Inschieten	deegstukken op inschietapparaat leggen	Afwerken	insnijden als een kruis een kaas er tussen leggen	Bakken	230°C	Baktijd	ca. 25 minuten
Afwegen	alle grondstoffen, (deeg zie recept volkorenbrood)																						
Mengen	in deegkneder overige grondstoffen door volkorenbrooddeeg werken																						
Afwegen	broden, 450 gram per stuk																						
Uitkomst	10 stuks																						
Rijzen	20 minuten																						
Modelleren	opbollen																						
Narijs	ca. 40 minuten																						
Inschieten	deegstukken op inschietapparaat leggen																						
Afwerken	insnijden als een kruis een kaas er tussen leggen																						
Bakken	230°C																						
Baktijd	ca. 25 minuten																						

