

Bockworstbroodje

Image



Bockworstbroodje

Deze broodjes trekken meteen de aandacht op tafel! Een gegarandeerd succes!

27°C

ca. 240°C

14 min.

165 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.000 gram Bloem, eiwitrijk 50%
5.000 gram Bak Speciaal Bellavita 50%
150 gram Zout 1.5%
100 gram bak speciaal max 1%
400 gram Bio Desemcultuur Royal 4%
ca. 6.000 gram Water 60%

Vulling:

165 stuks Bockworsten

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg.
2. Weeg het deeg af in stukken van 100 gram en laat de bolletjes 30 minuten loskomen.
3. Rol plakjes van het deeg zodat er een bockworst ingerold kan worden.
4. Leg de broodjes op een bakplaat en snij ze daarna direct in tot op de Bockworst.
5. Laat de broodjes 60-70 minuten narijzen en bak tenslotte gedurende 14 minuten op 240°C.

Image



Image



Image

