

Tomaat twisters

Image



Tomaat twisters

Een heerlijk Mediterraans broodje met zongedroogde tomaat op basis van onze Roggesauermix.

26°C

ca. 230°C met stoom

ca. 16 min

205 stuks

Ingrediënten

Deeg:

6.000 gram Tarwebloem T65 60%

4.000 gram Damco roggesauermix 40%

400 gram Kaisermeister 4%

150 gram Zout 1.5%

300 gram Gist 3%

1.000 gram Tarwedesem 10%

ca. 5.200 gram Water 5%

500 gram Water bijwassen 5%

Vulling:

3.000 gram Tomatenstukjes, gedroogd 30%

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

1. Meng alle grondstoffen behalve het bijwaswater en de stukjes gedroogde tomaat.
2. Kneed de grondstoffen tot een goed afgekneed deeg en draai na het afkneeden het bijwaswater erdoor.

3. Als dit is opgenomen, de tomaat door het deeg heen draaien. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.
4. Geef het deeg een voorrijs van 60 minuten in een met olie ingesmeerde bak.
5. Het deeg na de voorrijs voorzichtig storten op een met roggebloem bestrooide werkbank.
6. Het deeg voorzichtig platdrukken tot 3 cm dik.
7. Afhankelijk van het gewenste formaat in stukken steken (afbeelding zijn repen van 100 gram).
8. Draai de gestoken deegstukken 2 keer en plaats deze op een inschiettapijt of een geperforeerde bakplaat.
9. Geef de deegstukken een narijs van ca. 30 minuten en bak af.

Image

