

## Paddenstoel

**Image**



# Paddenstoel

Heerlijk mals witbrood in de vorm van een paddenstoel.

27°C

ca. 220°C met stoom

ca. 20 min

36 stuks

## Ingrediënten

10.000 gram Tarwebloem 100%

200 gram Damco witbrood 2%

200 gram Damco a-crème de Luxe 2%

150 gram Zout 1.5%

200 gram Gist 2%

ca. 5.600 gram Water 56%

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

1. Meng alle grondstoffen en kneed dit tot een goed afgekneet deeg. Gewenste deegtemperatuur is 27°C.
2. Weeg het deeg af op 420 gram en voor de kapjes kleine stukjes van 40 gram.
3. Bol de deegstukken op en geef deze een bolrijs van 60 minuten.
4. Bol het deeg nogmaals op en rol de stukjes van 40 gram uit op ca. 3 mm en decoreer 1 kant met sesamzaad.
5. Leg de uitgerolde plakjes in een rijsmandje (licht bestrooid met bloem), waarbij de kant met sesamzaad onderop ligt.
6. Plaats hierop de bol van 420 gram.
7. Geef de broden een narijs van 75 minuten en keer deze om op een inschiettaaij of geperforeerde bakplaat.
8. Inschieten op 250°C en laten aflopen naar op 220°C met stoom.

**Image**

