

Truffelhapjes

Image



Truffelhapjes

Heerlijke hartige hapjes voor bij de borrel!

220°C

12-15 min

175 stuks

Ingrediënten

Deeg:

2500 g Bloem, eiwitrijk 100%
500 g Dawn Vlaaiendeeg Concentraat 20%
100 g Gist 4%
375 - 500 g Vetstof 15-20%
1250 g Water 50%

Vulling:

1200 g Royal Steensma Instant Ragoutmix
3000 g Water
1800 g Kaasblokjes 4 x 4 cm
210 g Truffeltapenade

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

Deeg:

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit net aan af.
2. Geef het deeg een voorrijs van 15 minuten.
3. Rol het deeg uit op 1,5 - 2,0 mm en fonceer blikjes naar keuze.

Vulling:

1. Draai de Royal Steensma Instant Ragoutmix aan met het water en voeg daarna de kaas en truffeltapenade toe.
2. Vul de gefonceerde hapjes met de vulling.
3. Voor de kleine hapjes is uitgegaan van ca. 35 g voor blikjes van 4 cm Ø.
4. Laat de hapjes 10 minuten rusten.
5. Bakken inschietoven 220°C (rotatieoven 200°C) gedurende 12-15 minuten.
6. Na het bakken extra decoreren met geraspte kaas.

Image



Image



Image

