

Kurkuma-ei

Image



Kurkuma-ei

Een heerlijk kurkuma broodje gevuld met ham en een eitje. Perfect voor bij het ontbijt of de lunch!

210-220°C

2x10 min

74 stuks

Ingrediënten

2.000 gram Bloem 100%
30 gram Zout 1.5
100 gram Kurkuma Mix 5%
200 gram Damco kleinbrood superieur 10%
40 gram Gist 2%
1.100 gram Water 55%
74 stuks Eieren, rauw
250 plankies Ham, rauw

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

1. Kneed alle grondstoffen tot een deeg en kneed deze goed af.
2. Verwerk het deeg direct tot bolletjes van 45 gram.
3. De bolletjes uitrollen op 1,5 mm en in een 8 cm ø kartelbakje fonceren.
4. Plaats daarop dezelfde vorm met bonen om het bakje blind te bakken.
5. Geef het bakje een korte narijs van 30 minuten en bak 10 minuten op 210°C met stoom.
6. Na het bakken het bakje met bonen eruit halen en vullen met 4 plakjes ham en 1 ei, waarbij je zorgt dat de dooier mooi heel blijft.
7. Vervolgens nogmaals 10 minuten bakken op 210°C.
8. Wanneer het eitje goed is, direct eruit halen. Anders zal de dooier doorslaan en deze moet nog iets lopen.
9. Eventueel afwerken met wat rode peperbolletjes, tuinkers en gesneden bieslook.

Image

