

Tomato Breekbrood

Image



Tomato Breekbrood

Een heerlijk hartig brood voor bij de borrel!

220-180 °C, aflopend

28 min

210 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.000 gram Bak Speciaal Tomato 50%

5.000 gram Bloem 50%

400 gram Bio Desem Cultuur Royal 4%

100 gram bak speciaal max 1%

180 gram Bak Speciaal Zeezout Tavira 1.8%

5.000 gram Water 50%

ca. 500 gram Water bijwassen 5%

Decoratie:

Bak Speciaal Deco Riso

Bak Speciaal Deco Mais

Bak Speciaal Deco Mistura

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

1. Meng alle grondstoffen, behalve het water dat bestemd is voor het bijwassen.
2. Kneed tot een goed afgekneed deeg. Voeg halverwege het kneden het bijwaswater toe. De gewenste deegtemperatuur is 27°C.
3. Weeg het deeg af in stukken van 1.000 gram voor 30 stuks.
4. Laat de bollen vervolgens 30 minuten rijzen.
5. Verdeel ze onder een verdeler/opboller.

6. Neem 7 gedecoreerde bolletjes, gedecoreerd met **Bak Speciaal Deco Riso**, **Bak Speciaal Deco Mais**, en **Bak Speciaal Deco Mistura** en plaats deze in een Pie Plate van 15 cm Ø.
7. Geef ze een narijs van ca. 60 minuten.
8. Bak ze af met stoom.

Image



Image

