

Pompoenka's

Image



Pompoenka's

Heerlijke broodjes afgewerkt met pompoenpitten en kaas... Pompoenka's!

27°C

240-210 °C, aflopend

18 min

200 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.000 gram Bak Speciaal Maïsano 50%

5.000 gram Bloem 50%

400 gram Bak Speciaal Bio Desem Cultuur 4%

300 gram Bak Speciaal Max 3%

180 gram Bak Speciaal Zeezout Tavira 1.8%

4.800 gram Water 48%

ca. 500 gram Water bijwassen 5%

Decoratie:

Pompoenpitten

Geraspte kaas

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

1. Meng alle grondstoffen ca. 6 minuten in de 1e versnelling en ca. 6 minuten in de 2e versnelling tot een deeg met een gewenste deegtemperatuur van 27°C
2. Weeg het deeg af in stukken van 2.400 gram (80 gram per broodje) en bol ze op.
3. Geef ze een bolrijs van 30 minuten.

4. De deegstukken licht bevochtigen en in een mengsel van pompoenpitten en geraspte kaas drukken.
5. Verdeel ze onder een verdeler/opboller (niet opbollen).
6. Leg de deegstukken op een inschietapparaat of op bakplaten en plaats deze in de narijskast.
7. Geef het deeg vervolgens een narijs van ca. 80-90 minuten.
8. Inschieten in een oven van 240°C.
9. Vervolgens licht stomen en bakken op 210°C.
10. Baktijd is ca. 18 minuten, waarvan de laatste 3 minuten met de schuif geopend.

Image

