

Breekbrood Maisolivo

Image



Breekbrood Maisolivo

Ideaal tijdens een lunch of brunch; handige kleine breekbroodjes met verschillende decoraties.

27°C

260°C

12-14 min

18 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.000 gram Bak Speciaal Maïsano 50%
5.000 gram Tarwebloem 50%
150 gram Zout 1.5%
400 gram Bio Desem Cultuur Royal 4%
5.000 gram Water 50%

Vulling:

1.500 gram Groene olijven 15%

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

1. Meng alle grondstoffen 6 minuten in de 1e versnelling en ca. 4 minuten in de 2e versnelling tot een deeg met een gewenste deegtemperatuur van 27°C.
2. Voeg in de laatste 20 seconden de olijven toe en kneed deze heel kort mee.
3. Weeg deegstukken van 1.200 gram af, bol deze op en geef ze een bolrijs van 30 minuten.
4. Na de bolrijs de deegstukken opbollen met de verdeel/opbolmachine en 24 bolletjes in een bakvorm van 56 x 10 cm bij elkaar zetten.
5. Decoreer de bolletjes met **Bak speciaal deco mais** en zonnebloempitten en laat een aantal bolletjes ongedecoreerd.
6. Geef de breekbroodjes een narijs van ca.50 minuten.
7. Schiet de broodjes in op 260°C en breng terug naar 240°C.

Image

