

Sinas-Serranoham

Image



Sinas-Serranoham

Een onweerstaanbare combinatie van de zoete Sinaasappel en de zoute Serranoham!

26°C

230°C, met iets stoom

ca. 25-30 min

61 stuks

Ingrediënten

Deeg:

10.000 gram Volkorenmeel 100%
150 gram Zout 1.5%
50-200 gram Bak Speciaal Free 0.5-2%
500 gram Bio Desem Traditioneel, doorgestart 4%
400 gram Bio Desemcultuur Royal 4%
ca. 7.500 gram Water 75%

Vulling:

3.000 gram Notenmix 30%

Decoratie:

1.250 gram Frucaps Sinaasappel 50%
61 plakken Serranoham doorhalen door de olijfolie

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg en draai er vervolgens de vulling doorheen.
2. Geef het deeg een bulkrijs van 40 minuten.
3. Weeg het deeg af op 350 gram en vorm de deegstukken licht tot een bol.
4. Geef de bollen een bolrijs van 15 minuten en punt ze op.
5. Plaats de punten op bakpapier en geef ze een narijs van ca. 40 minuten.
6. Na de narijs de punten een keer insnijden en hier 20 gram Frucaps Sinaasappelvulling 50% inspuiten.
7. Leg hier een plak Serranoham op en schiet in

*Afhankelijk van type bloem

Image

