

Vijgen-Gorgonzola

Image



Vijgen-Gorgonzola

Een bijzonder lekkere combinatie van vijgenstukjes en Gorgonzola, ook nog verrijkt met Sinaasappelvulling!

26°C

225°C, met iets stoom

ca. 25-30 min

68 stuks

Ingrediënten

Deeg:

10.000 gram Volkorenmeel 100%
50-200 gram Bak Speciaal Free 0.5-2%
150 gram Zout 1.5%
400 gram Bio Desemcultuur Royal 4%
ca. 7.800 gram Water 78%

Vulling:

3.000 gram Vijgenstukjes 2,5 cm 30%

Decoratie:

2.520 gram Frucaps Sinaasappelvulling 50%
1.400 gram Gorgonzola

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg en draai er vervolgens de vulling doorheen.
2. Weeg het deeg af op 3.750 gram en leg deze in een voorslag.
3. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten.
4. Plaats het deeg op een licht bestrooide werkbank en rol het met rolstok uit tot een plak van 60x45 cm.
5. Besmeer de plak met 450 gram Frucaps Sinaasappelvulling 50%.
6. Rol de plak op, snij stukken van 5 cm (350 gram) en plaats dit in een met bakpapier bekleedde ring van 15 cm Ø.
7. Geef de broden een narijs van 30 minuten, plaats hier stukjes gorgonzola op (25 gram) en bak af.

*Afhankelijk van type bloem

Image

