

## Champignon-ragout broodjes

### Image



## Champignon-ragout broodjes

Heerlijke broodjes gevuld met een champignon ragout, gebaseerd op onze Damco instant ragoutmix!

ca.235°C

ca.15 min

60 stuks

# Ingrediënten

## Deeg:

1.200 gram Bak Speciaal Crusta  
1.200 gram Patentbloem  
200 gram Damco kleinbrood superieur  
40 gram Boter  
120 gram Gist  
48 gram Bio Desemcultuur Royal  
44 gram Zout  
1.200 gram Water

## Ragout:

450 gram Champignons, gesneden  
450 gram Kastanjechampignons, gesneden  
400 gram Uien, fijngesnipperd  
3 stuks Knoflook, fijngesneden  
2.000 gram Water  
2 stuks Bouillonblokjes  
800 gram Damco instant ragoutmix  
Peper, Zout, Italiaanse kruiden

## Afwerking:

Zwarte olijven, gesneden  
Geraspte kaas  
Bak Speciaal Deco Duo

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

## Werkwijze deeg:

1. Van alle ingrediënten een soepel deeg draaien en deze verdelen in 2 stukken van 1.300 gram.
2. Deegstukken licht opbollen en ca.15 minuten laten rijzen.
3. Deegstukken verdelen onder de verdeel-opbolmachine en de bolletjes nog eens 10 minuten op de bank los laten komen.

### **Werkwijze ragout:**

1. Champignons, ui en knoflook fruiten.
2. Water aan de kook brengen, bouillonblokjes erin oplossen en de **Damco instant ragoutmix** toevoegen.
3. Roer er de gefruite champignons doorheen en breng tot slot op smaak met zout, peper en kruiden.

### **Opbouw:**

1. Vorm ronde plakjes van het deeg met behulp van een rolstok of uitrolmachine.
2. Decoreer één zijde met **Bak Speciaal Deco Duo** en plaats deze met de gedecoreerde zijde aan de onderkant in ingevette bakblikjes.
3. Spuit de champignon-ragout met een spuitzak op het deeg en geef het een korte narijs.
4. Voor het afbakken de zwarte olijven gelijkmatig over de ragout verdelen en tot slot wat geraspte kaas over de broodjes strooien.
5. Bak de broodjes met lichte stoom.

## **Image**



# Image

