

Cornuit Plukbol

Image



Cornuit Plukbol

Deze mag niet ontbreken op de BBQ. Goed gevuld en aromatisch. Heerlijk voor bij een stukje vlees, of gewoon zo.

27°C

ca. 220°C

30 min

37 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.000 gram Bloem, eiwitrijk 50%

5.000 gram Bak Speciaal Cornuit 50%

150 gram Zout 1.5%

400 gram Bio Desemcultuur Royal 4%

ca. 5.700 gram Water 5%

500 gram Inwaswater 5%

Decoratie:

Bak Speciaal Deco Riso

Geraspte kaas

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg.
2. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten.
3. Weeg het deeg vervolgens af op 450 gram.
4. Bol het deeg mooi op en decoreer met **Bak Speciaal Deco Riso**.

5. Laat de bollen ca. 60 minuten narijzen.
6. Na de narijs bestrooien met geraspte oude kaas en een ruitmotief insnijden.
7. Schiet de broden in op 260°C en bak aflopend naar 220°C met iets stoom.

Tip voor thuis:

Snij de gebakken broden in een blokjesmotief in en stop daartussen kruidenboter, mozzarella en geraspte kaas. Leg het brood vervolgens op de BBQ zodat de vulling eruit smelt.

Image



Image



Image

