

Tomato Borrel-Breekbrood

Image



Tomato Borrel-Breekbrood

Het perfecte brood voor bij die zomerse borrel!

26°C

ca. 210°C

25 min

56 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.000 gram Bloem, eiwitrijk 50%

5.000 gram Bak Speciaal Tomato 50%

150 gram Zout 1.5%

300 gram Bio Desemcultuur Royal 3%

300 gram blok gist 3%

ca. 6.000 gram Water 60%

300 gram Olijfolie 3%

Oliemengsel:

600 gram Tomaten tapenade 6%

2.000 gram Olijfolie 20%

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg.
2. Weeg het deeg af in stukken van 300 gram, punt ze licht op en laat ze 10 minuten rijzen.
3. Maak de punten op tot stokbrood en hak dit vervolgens in stukjes.

4. Haal de stukjes door het oliemengsel en plaats in een hoge pie-plate van 16 cm Ø.
5. Laat de broden 45 minuten narijzen en bak vervolgens gedurende 25 minuten op 210°C.

Image

