

BBQ Stengels

Image



BBQ Stengels

Heerlijke stengels met oude kaas, Bak Speciaal Deco Maïs en maggi. Geniet ervan!

24°C

ca. 220°C

18 min.

150 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.000 gram Bloem, eiwitrijk
3.500 gram Bak Speciaal Tomato 35%
1.500 gram Bak Speciaal Grain Maïs 15%
150 gram Zout 1.5%
500 gram Blok gist 5%
100 gram bak speciaal max 1%
500 gram Heel ei 5%
ca. 4.500 gram Water 45%

Toerboter:

3.500 gram Toerboter 35%

Decoratie:

500 gram Bak Speciaal Deco Maïs 5%
2.000 gram Geraspte kaas, oud 20%
100 gram Maggi, vloeibaar

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit niet helemaal af.
2. Vouw de toerboeter in en geef het deeg 1 halve Franse toer en 1 halve Hollandse toer.
3. Laat het deeg 20 minuten rusten in de koelkast en rol deze daarna uit op 45cm breedte en 8mm dikte.
4. Bestrijk de plak eerst met Maggi zodat de rest van de decoratie blijft plakken.
5. Meng **Bak Speciaal Deco Maïs** en de geraspte kaas en breng dit vervolgens aan.
6. Snij banen van 1,5cm, zodat je strips van 45cm x 1,5cm krijgt (ca. 100 gram).
7. Twist de strips, leg ze in een stokbroodgootje en laat 45 minuten narijzen.

8. Bak de stengels gedurende 18 minuten op 220°C met iets stoom.

Tip Dit recept kan ook gemaakt worden en als deegstuk worden ingevroren. Na het invriezen de strip 1 uur ontdooien en 50 minuten laten narijzen. Vervolgens bakken.

Image



Image



Image

