

Pane Salvia Pancetta

Gevuld brood

Authentiek recept voor het maken gevulde broodsoort op basis van Prido in combinatie met kaas en uien. Voor de pittige smaak wordt er salie en uitgebakken spek toegevoegd.



Foto: Pane Salvia Pancetta

BAKTECHNISCHE SERVICE

AFD. TSS/PROEFBAKKERIJ MENEBA,
TELEFOON 010-42 38 357.
OF NEEM CONTACT OP MET UW
BAKTECHNISCH ADVISEUR.

Pane Salvia Pancetta

Samenstelling	%	Vulling	%
Bush *	30	Pancetta (ontbijtspek)	15
Water *	30	Uitjes	10
Lelie	60	Verse salie	6
Prido	10	Kaas	6
Glutenpoeder	3		
Zout	2		
Gist	1,4		
Water ca.	46		

Werkwijze

*Weken	Bush en water ca. 30 minuten
Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Vulling	doordraaien
Bulkrijfs	ca. 120 minuten
Afwegen	250 gram
Vormen	voorzichtig flute model, weinig ontgassen of voorzichtig vormen tot een bol en in een pie-vorm leggen, vervolgens in stukken steken (zie foto)
Narijs	ca. 35 minuten
Bakken	als krokantbrood