

Pittige kaasbol

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 ook nog sambal toegevoegd.



Foto: Pittige Kaasbol

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Pittige kaasbol

Samenstelling	%	Vulling	%
Lelie	90	Geraspte oude kaas	30
Prido	10	Uitjes	15
Zout	2	Sambal	3
Gist	1		
Water ca.	77		

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Vulling	doordraaien
Bulkrijs	ca. 120 minuten
Afwegen	250 gram
Opbollen	voorzichtig opbollen, weinig ontgassen
Narijs	ca. 40 minuten
Bakken	als krokantbrood