



BBQ-Brood Camen Bertje.

**Recept voor 4 kransen*

*Ingrediënten.

PANOPLUS SUNFLOWER	150 g
Witte bloem	850 g
Gist	50 g
Zout	17 g
MAESTRO KROKANT	30 g
Water	560 g
Rozemarijn (gedroogd)	5 g

Allerlei.

Camembert (houten doosje)	4 stuks
Rozemarijn (verse takken)	250 g

Werkwijze.

Knead alle grondstoffen tot een homogeen, soepel deeg. Deegtemperatuur: 23 °C
Geef 5 min rust en weeg stukken van 900 g af.
Bol op.
Geef een bolrijs van 20 min.
Verdeel met de verdeler-opboller.
Doe de Camemberts uit de doosjes.

Plaats de lege onderkanten van de doosjes op bakplaten en schik er telkens 15 bolletjes rond (= afhankelijk van de grootte van de doosjes). Bestrooi met verse rozemarijn.
Geef een narijs van 50 min.
Bak af gedurende 18 min op 190 °C met stoom, sleutel open na 10 min.
Laat het brood volledig afkoelen.

Doe de Camembert uit de verpakking, snijd de bovenkant kruislings in en plaats de kaas opnieuw in het doosje, in de broodkrans.
Zet nog 10 min in een oven van 220 °C.
Serveer warm!

Breek broodjes af en dip in de warme Camembert.

Extra krokante ideeën nodig? Contacteer ons!

T +32 3 354 20 68
E info@zeelandia.be
W zeelandia.be



 **Zeelandia**