



BBQ-Brood Pick & Pull.

**Recept voor
3 broden van 600 g*

*Ingrediënten.

PANOPLUS KORNPPLUS	150 g
Witte bloem	850 g
Gist	40 g
Zout	17 g
Water	540 g
GAMMA 3000	30 g

Decoratie.

Kruidenboter	300 g
Pancetta	250 g
Mozzarella (geraspt)	250 g
Kerstomaatjes	150 g
Verse peterselie	100 g

Werkwijze.

Knead alle grondstoffen tot een homogeen, soepel deeg. Deegtemperatuur: 23 °C
Geef 5 min rust en weeg 3 stukken van 600 g af.
Bol op.

Geef een bolrijs van 20 min.

Maak rond op, leg op met griesmeel bestrooide tapijten.

Geef een narijs van 25 min. Duw de broden plat en geef opnieuw 25 min narijs.

Bak af gedurende 25 min op 210 °C met weinig stoom. Laat het brood volledig afkoelen.

Snijd het brood dobbelsteensgewijs in met een broodmes tot 3/4 diepte. Bestrijk de binnenkanten royaal met kruidenboter.

Trek de pancetta in reepjes en stop het in de snedes. Bestrooi de snedes royaal met geraspte mozzarella. Zet nog 15 min in een oven van 200 °C (of BBQ) en werk af met verse peterselie.

Extra krokante ideeën nodig? Contacteer ons!

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



 **Zeelandia**