

— HET ORIGINELE —

bakkers Toast

Recept Kaas Ui:

1000 g Tarwebloem
200 g Bakels Bakkers Toast Mix
100 g Plantaardige olie
650 g Water

Vulling:

200 g Geraspte kaas
100 g Gedroogde gefruite uitjes

Recept Tomaat Basilicum:

1000 g Tarwebloem
200 g Bakels Bakkers Toast Mix
100 g Plantaardige olie
680 g Water

Vulling:

40 g Bakels Pizza Topping
100 g Zongedroogde tomaat
10 g Verse basilicum



hartig



Werkwijze:

Meng alle grondstoffen in de deeg-kneder en kneedt het geheel daarna tot een goed afgekneed deeg. Meng daarna de vulling door. Daarna is het deeg direct verwerkbaar.

Deegtemperatuur:	26°C
Uitrollen:	15 mm
Snijden:	95 x 300 mm
Gewicht:	Ca.900 gram
Bakken:	In een bakblik
Baktemperatuur:	180°C
Baktijd:	±45 minuten
Koelen:	
Snijden:	3 mm
Toast temperatuur:	180°C
Toast tijd:	± 10 minuten

— HET ORIGINELE —

bakkers Toast

Recept:

1000 g Tarwebloem
200 g Bakels Bakkers Toast Mix
250 g Kristalsuiker
100 g Plantaardige olie
600 g Water

Vulling voor rozijnen/noten variant:

150 g Rozijnen
100 g Gehakte gebruneerde hazelnoten

Vulling voor cranberry variant:

250 g Cranberries

 Zoet**Werkwijze:**

Meng alle grondstoffen in de deegkneeder en kneedt het geheel daarna tot een goed afgekneed deeg. Meng daarna de vulling door. Daarna is het deeg direct verwerkbaar.

Deegtemperatuur:	26°C
Uitrollen:	15 mm
Snijden:	95 x 300 mm
Gewicht:	Ca.900 gram
Bakken:	In een bakblik
Baktemperatuur:	180°C
Baktijd:	±45 minuten
Koelen:	
Snijden:	3 mm
Toast temperatuur:	180°C
Toast tijd:	± 10 minuten

