



Pan Doro

HAMBURGER BROODJES

RECEPT

- **KOMPLET Pan Doro** 1000 g
- Suiker 20 g
- Gist 60 g
- Water 560 g
- **KOMPLET Pluspan Pate Levée** 100 g
- **Decoratie: KOMPLET Sesamzaad**



BEREIDING

Kneetijd (spiraal) : 4 min. in 1ste versnelling +
8 min. 2de versnelling

Deegtemperatuur : 27°C

Massa fermentatie : 10 min.

Gewicht deegstukken : 70 g/stuk

Bolrijs : 10 min.

Afwerking voor het bakken: Deeg verdelen en opbollen. Bevochtig de bovenkant en in de sesamzaadjes dippen. Na 15 min. met de hand platdrukken.

Rijstijd: 45 min., 28°C, 80% R.V.

Baktemperatuur: 240°C dalend naar 220°C

Baktijd: 12 min.

