



# Spek-uibroodjes

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	50 Mins
Rusttijd	1 Hrs 40 Mins
Gaartijd	25 Mins
Porties	18
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

## Bereiding

3 uien

100 g ontbijtspek, in plakken

De uien schillen en in kleine blokjes snijden. De plakken ontbijtspek in fijne reepjes snijden. De uien en het ontbijtspek in de braadpan fruiten en laten afkoelen.

750 g grove bloem

2 pakje droge gist

450 ml water

1½ tl zout

De bloem en de gist in een kom met elkaar mengen, water en zout toevoegen en alles tot een glad deeg kneden. Het spek-uimengsel als laatste toevoegen en erdoorheen kneden. Het gistdeeg in een kom met een vochtige doek afdekken en bij kamertemperatuur laten rijzen tot het dubbele volume.

Het deeg in 18 even grote porties verdelen en met een beetje meel in de handen bollen vormen.

### Appliance preheating

#### Ovenruimte tot 210 °C op Top/bottom heat (voor)verwarmen

Een bol in het midden van een met bakpapier beklede bakplaat leggen. De overige bollen in twee rijen ringvormig hieromheen leggen. De broodjeskrans met een vochtige doek afdekken en nogmaals 5–10 minuten laten rijzen.

De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

### Put the food in

#### Top/bottom heat 210 °C gedurende 25 Mins

De broodjes op het rooster laten afkoelen.

## Accessoires

Bakplaat

