Soep in broodzak

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	50 Mins
Rusttijd	1 Dag
Gaartijd	50 Mins
Porties	4
Apparaat	Combi-Steam MSLQ

Pompoensoep voor 8 porties

400 g pompoenvlees

600 ml groentebouillon

40 g boter

1 ui, middelgroot

20 g bloem

250 ml kokosmelk

1 el tikka masala pasta

zout, peper, naar smaak

De pompoen schillen en in grove blokjes snijden. De ui schillen en fijn hakken. Alle ingrediënten in de porseleinen vorm of in een andere, voor de magnetron geschikte kom doen en mengen. De vorm op de glazen schaal in de koude gaarruimte plaatsen. Garen.

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 20 Mins | PowerPlus level 10

Prepare

De hete soep fijn pureren en op smaak brengen met zout, peper en tikka masala pasta. De soep in 8 diepvriesbestendige bekers of vormpjes vullen, laten afkoelen en gedurende minstens 24 uur in het vriesvak wegzetten.

Brooddeeg voor 4 porties

Het brooddeeg 1½–2 uur vóór het serveren van de soep maken.

600 g bruin meel

380 ml water

2 tl zout

21 g verse gist

Meel, zout, verkruimelde gist en water mengen en gedurende 6 minuten tot een glad deeg kneden. Zout toevoegen en 2 minuten mengen, vervolgens 5 minuten goed kneden. Het deeg in een met een vochtige doek afgedekte kom bij kamertemperatuur laten rijzen tot het dubbele volume.

Broodzak vullen (4 stuks)

Ovenruimte tot 210 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

1 appel

De appel schillen. De appel in vier ca. 4 mm dikke schijven zonder klokhuis en zonder gat snijden. Het deeg in vier even grote porties verdelen (ca. 250 g) en deze op een met bloem bestuifde aanrecht uitrollen tot een cirkel (Ø 25 cm).

Een appelschijfje in het midden van het deeg leggen. De bevroren soep erop leggen. De deegranden met water bestrijken. Het deeg stuk voor stuk over de bevroren soep omhoog trekken. Het deeg aan de bovenkant van de zak goed aandrukken met de vingers. De broodzak met een braadtouw samenbinden.

De vier broodzakken op de met bakpapier beklede glazen schaal zetten. De glazen schaal in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Hete lucht & Stoom 210 °C gedurende 10 Mins

Hete lucht & Stoom 180 °C gedurende 12 Mins | PowerPlus level 7

Hot air 180 °C gedurende 8 Mins

pompoenpitolie

pompoenpitten, naar smaak

De soep in de broodzakken uit de gaarruimte nemen en 10 minuten laten staan. Het deksel vóór het serveren opensnijden en de soep met pompoenpitolie en pompoenpitten garneren.

Tips

Voor 8 porties is de dubbele hoeveelheid brooddeeg nodig. Er kunnen telkens 4 broodzakken per keer gevuld en samen gebakken worden.

Het recept voor de broodzakken is bedoeld voor vier porties, aangezien per keer slechts 4 broodzakken gevuld en samen gebakken kunnen worden. Het recept voor de pompoensoep is bedoeld voor 8 porties. De overgebleven porties kunnen worden bewaard om op een later tijdstip nogmaals 4 broodzakken te vullen.

Accessoires

Glazen schaal

Porseleinen vorm ½ GN

8 diepvriesbestendige ronde vormpjes (ø6–7 cm), inhoud ca. 150 ml

braadtouw

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019