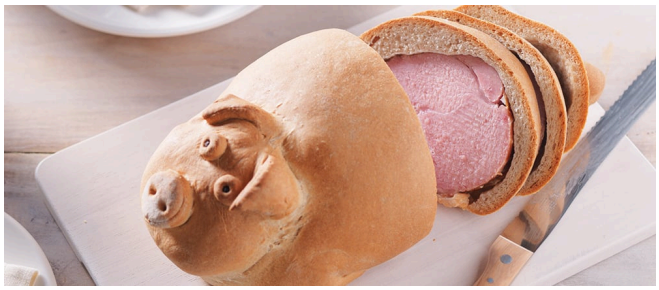
Ham in brooddeeg

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	1 Hrs
Rusttijd	1 Hrs
Gaartijd	1 Hrs 10 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

500 g bruin meel

¼ gistblokje

1 tl zout

150 ml water

150 ml melk

Het bruine meel, de gist en het zout met elkaar mengen, melk en water toevoegen en tot een glad deeg kneden. Het deeg gedurende 1 uur in een met een vochtige doek afgedekte kom bij kamertemperatuur laten rijzen tot het dubbele volume.

750 g hamrollade, gekookt, langwerpig

1 el mosterd, sterk

De hamrollade met mosterd inwrijven.

Een klein deel van het deeg wegleggen ter decoratie. Het overige deeg uitrollen overeenkomstig de grootte van de hamrollade en de hamrollade met het deeg omwikkelen. De omwikkelde hamrollade op de met bakpapier beklede bakplaat leggen en in het achterste deel een klein gaatje maken, zodat de stoom die tijdens het bakken ontstaat kan ontwijken.

Het weggelegde deeg dun uitrollen en versieringen maken. De hamrollade vóór het aanbrengen van de versieringen met bloem bestuiven en de versieringen met water bestrijken, zodat deze goed blijven plakken.

De bakplaat op niveau 2 in de koude gaarruimte schuiven. Bakken.

Profi-bakken brood 160 °C gedurende 1 Hrs 10 Mins

De hamrollade in het brooddeeg uit de oven nemen en afgedekt ca. 10 minuten laten staan. De temperatuur en het vleessap verdelen zich hierdoor gelijkmatig in het vlees. De hamrollade verliest hierdoor bij het trancheren minder vleessap.

Tips

Met zelfgemaakte aardappelsalade serveren.

Een rauwe of gerookte hamrollade moet eerst gegaard c.q. in de stoomoven gestoomd worden. Bereidingstijd overeenkomstig de instructies op de verpakking.

De hoeveelheid brooddeeg blijft ongewijzigd - deze mag niet aan het gewicht van de hamrollade aangepast worden.

De functie Profi-bakken kan pas worden gebruikt als de gaarruimte afgekoeld is.

Accessoires

Roestvrijstalen plaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019