



# Ticino-broodjes

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	1 Hrs 40 Mins
Gaartijd	25 Mins
Stuks	2
Apparaat	CombiSteamer V6000 45 vanaf 2021

Knapperige korst, zachte binnenkant: Pane Ticinese is een fijn wit brood, gemaakt om te delen en van te genieten.

## Deeg

---

- 500 g witte bloem
- 20 g gist, verkruimeld
- 280 ml water
- ½ tlp vloeibare honing
- 25 ml raapzaadolie, of zonnebloemolie
- 10 g zout

## Bakken

---

een beetje melk, om te bestrijken

## Deeg

---

Meng bloem en gist in de kom van een standmixer. Roer het water, de honing en de olie door elkaar en giet het vervolgens in de kom. Gebruik de deeghaak en mix op een lage snelheid gedurende ongeveer 2 minuten. Voeg het zout toe en kneed op middelmatige snelheid gedurende ongeveer 15 minuten tot een zacht, soepel deeg. Leg het deeg op het werkblad, vorm het tot een bal en plaats het in een licht ingevette kom. Plaats in de ovenruimte en laat rijzen met Profi-bakken Laten Rijzen op 32 °C gedurende ongeveer 50 minuten.

**Profi-bakken Laten rijzen 32 °C gedurende 50 Mins**





## Het deeg vormen

---

Verdeel het deeg in 10 porties (ongeveer 80 g per stuk) en vorm elke portie tot een ovaal deegbolletje van ongeveer 12 cm lang. Leg de ovaal deegbolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat, steeds twee naast elkaar in vijf rijen. Plaats de bakplaat in de ovenruimte, en gebruik Profi-bakken Laten Rijden op 32 °C gedurende ongeveer 50 minuten. Verwijder de bakplaat.

**(no pause)**

**Profi-bakken Laten rijzen 32 °C gedurende 50 Mins**

## Bakken

---

Verwarm de ovenruimte voor met Profi-bakken Bebloemd tot 200 °C. Bestrijk de deegovalen met een beetje melk en snijd ze over de lengte in het midden in met een broodmes. Plaats de bakplaat in de voorverwarmde ovenruimte en bak gedurende ongeveer 25 minuten tot de broodjes goudbruin zijn. Haal de broodjes eruit, bestrijk ze met een beetje melk terwijl ze nog warm zijn, en laat ze afkoelen op een rooster.

**(no pause)**

**Ovenruimte tot 200 °C op Profi-bakken rustiek (voor)verwarmen**

**Voorverwarmen voltooid. Plaats kookgerei.**

**Profi-bakken rustiek 200 °C gedurende 25 Mins**

## Accessoires

---

Bakplaat

