



## PINSA 5-GRAINS GROENE PESTO

### INGREDIËNTEN

| Grondstoffen                            | g      | %   |
|-----------------------------------------|--------|-----|
| T65                                     | 9.500  | 95  |
| Rijstebloem                             | 500    | 5   |
| O-tentic Durum                          | 400    | 4   |
| Sapore Norma                            | 200    | 2   |
| Quickstep CL                            | 150    | 1,5 |
| Zout                                    | 150    | 1,5 |
| Olijfolie                               | 500    | 5   |
| Water 1 <sup>e</sup> keer               | 6.500  | 65  |
| Water 2 <sup>e</sup> keer               | 1.500  | 15  |
| Vulling                                 | g      | %   |
| Softgrain 5-Grains                      | 3.000  | 30  |
| Olie topping                            | g      | %   |
| Epos kruidenolie groene pesto (1001227) | -      | -   |
| Totaal:                                 | 22.400 | 224 |

### WERKWIJZE

- **Kneding:** Goed soepel deeg kneden en het 2<sup>e</sup> water inwassen na 95% kneding. Daarna de olijfolie toevoegen.
- **Vulling:** De Softgrain 5-grains eerst in de 1<sup>e</sup> versnelling doordraaien en daarna 30 seconden in de 2<sup>e</sup> versnelling.
- **Deegtemperatuur:** 23°C.
- **Bewerking:** In een plastic bak leggen met deksel en het deeg toevouwen.
- **Bulkrijs:** 20 minuten.
- **Bewerking:** Het deeg vouwen.
- **Koeling:** Voor 18-24 uur in de koelkast zetten.
- **Afwegen:** 375 gram.
- **Vormen:** Losjes tot een ovaal model modeleren. Op deegkleedjes plaatsen met bloem en afdekken met plastic.
- **Tussenrijs:** 75 minuten.
- **Vormen:** Met rijstemeel, uw vingertoppen indrukken in het deeg, met twee handen, en aan beide kanten indrukken en modeleren tot een rechthoekig model. De bovenkant voorzien van een beetje groene pesto van QSTA. Op een inschietapparaat leggen.
- **Bakken:** 270°C inschieten en bakken op 250°C.
- **Baktijd:** 9-11 minuten.

**Uitkomst:** 59 stuks