



Thermomix gevulde pizzabaguettes

Ingrediënten

- 360 gr water
- 10 gr droge gist
- 550 gr wit brood bloem
- 5 gr zout
- 220 gr chorizo
- gemalen kaas naar smaak



Instructies

- Heb je een blok kaas doe deze dan eerst in de mengbeker hak 10 seconden/snelheid 6. Haal eruit en zet opzij
- Doe water en gist in de mengbeker 1 minuut/ 37 graden/ snelheid 1
- Doe de bloem en het zout erbij 2 minuten/deegfunctie
- Haal de deeg eruit en laat 40 minuten rijzen.
- Verdeel nu in 6 stukken en rol uit zodat ze allemaal rechthoeken worden. Plaats in het midden van elke rechthoek de chorizo en wat gemalen kaas erover. Plooi nu de rechthoeken toe. zodat het kleine rolletjes worden. Leg deze op een bakplaat en laat nog eens 20 minuten rijzen
- Verwarm ondertussen je oven voor op 250 graden
- Plaats op de bodem van je oven een schaaltje met water.
- Maak met een scherp mes of specifiek mesje voor brood (zie tips) 3 strepen in je deeg zodat de chorizo wat zichtbaar wordt.
- Zet voor 10-15 minuten in de oven van 250 graden tot ze krokant en goudbruin zijn.