

## Piquanté Pepper di Toscane

### Recept

1.000 g	50%	Panomix Toscane (*)	} 100%
1.000 g	50%	bloem	}
100 g	5%	gist	
1.000 g	50%	water	

### Vulling

200 g	peppadew (zoete peppers)
300 g	zwarte olijven
150 g	blauwe rozijnen (groot)

\* *Panomix Toscane bevat zout!*

### Werkwijze

Van alle grondstoffen een goed afgekneet deeg vormen.

Direct de vulling doorwerken.

Deegtemperatuur 27°C.

Afwegen 300 gram.

Bolrijs 45 minuten.

Vormen als een korte punt.

Narijs 70 minuten.

Bestuiven met roggebloem en 1 x in de lengte insnijden.

Oventemperatuur 230°C.

Baktijd 30 minuten.

Uitkomst 12 Toscane met Pepper.