

Pepernotenbrood



met o.a. BONNE BRIOCHE RSPO SG en EXCELLENT ZACHT





Vol
verwachting...

Pepernotenbrood

met GOLDEN FANTASIE, BONNE BRIOCHE RSPO SG,
EXCELLENT ZACHT en CINNAMON SUGARPEARLS RSPO SG

Uitkomst: ± 68 stuks

Speculaasdeeg:

GOLDEN FANTASIE	4.000 g
Roomboter / margarine	1.260 g
Water	300 g
Speculaaskruiden	200 g

Draaitijd: 3 min. langzaam.

Koelen: 1 nacht in de koeling.

Uitrollen: 2 mm. en uitsteken met een steker van Ø 14 cm.

Werkwijze: de roomboter / margarine kort soepel draaien.
GOLDEN FANTASIE, water en speculaaskruiden
toevoegen en mengen tot zich een deeg vormt.
Het deeg uitrollen en uitsteken.

Pepernotendeeg:

Tarwebloem	10.000 g
BONNE BRIOCHE RSPO SG	1.500 g
EXCELLENT ZACHT	1.000 g
Roomboter / margarine	500 g
Zout	180 g
Gist	800 g
Speculaaskruiden	200 g
Water	± 6.400 g

Vulling:

Kruidnoten	4.000 g
CINNAMON SUGARPEARLS RSPO SG	1.500 g
Suikernibs, P2	1.500 g

Kneedtijd: 5 min. langzaam.
5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Vulling doormengen.

Deegtemperatuur: 26°C.

Afwegen: 400 g.

Bolrijs: 20 min.

Verwerking: opbollen en decoreren met een plak
speculaas deeg aan de bovenzijde en op
bakplaten met bakpapier leggen.

Decoratie: speculaasdeeg.

Narijs: ± 45 min.

Bakken: 200°C. aflopend.

Baktijd: ± 30 min.