

seizoens
BROOD

lente appelbroodje



MET
**Bonne
Brioche**
RSPO SG



lente appelbroodje

met BONNE BRIOCHE RSPO SG en EXCELLENT ZACHT

Tarwebloem	10.000 g.
BONNE BRIOCHE RSPO SG	1.500 g.
EXCELLENT ZACHT	1.000 g.
Roomboter	300 g.
Zout	190 g.
Gist	600 g.
Water	± 5.400 g.

Vulling:

Appelblokjes, vers	4.000 g.
Suiker nibs P4	3.000 g.
Kaneel	200 g.

Werkwijze:

Kneettijd:	5 min. langzaam. 6 min. snel. (afhankelijk van het type kneder) Vulling doordraaien.
Deegtemperatuur:	± 26°C.
Afwegen:	400 g.
Bolrijs:	30 min.
Opmaken:	busmodel en afstrijken met heelei. In gesmeerde bakvormen van 21 x 9 x 6 cm. leggen.
Narijs:	± 70 min.
Bakken:	210°C. aflopend.
Baktijd:	± 25 min.

