

seizoens
BROOD

zomers abrikozenbroodje



MET

Bonne
Brioche
RSPO SG


IREKS



zomers abrikozenbroodje

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	± 5.500 g.

Vulling:

Abrikozen stukjes, gedroogd (van te voren afspoelen)	5.000 g.
Suiker nibs P4	3.000 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.
Decoreren:	afstrijken met heelei en decoreren met amandelschaafsel. In gesmeerde bakvormen van 21 x 9 x 6 cm. leggen.
Narijs:	± 70 min.
Bakken:	210°C. aflopend.
Baktijd:	± 25 min.

