



## MONKEY BREAD

### met BONNE BRIOCHE RSPO SG

Tarwebloem		10.000 g.
<b>BONNE BRIOCHE RSPO SG</b>		2.500 g.
Boter		400 g.
Zout		180 g.
Gist		300 g.
Water	±	5.500 g.

#### Kaneelsuiker:

Bruine basterdsuiker, licht		7.500 g.
Kaneel		150 g.

#### Werkwijze:

- Kneedtijd: 5 min. langzaam.  
6 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Afwegen: gewenste hanteerbaarheid.
- Voorrijs: 20 min.
- Uitrollen: 1 cm.
- De plak royaal besmeren met gesmolten boter en bestrooien met kaneelsuiker
- De plak omdraaien en deze kant ook besmeren en bestrooien.
- De plak in blokjes snijden van ± 2 x 2 cm. en met de resterende kaneelsuiker vermengen.
- Vormen vullen: Cakevorm: (besmeren met boter) 400 g.
- Muffinvorm: 80 g.
- Narijs: ± 60 min.
- Bakken: 180°C.
- Baktijd: ± 35 min.