

Smultano

met **KAMPIOENTJE HET ORIGINEEL** en **EXCELLENT ZACHT**



Tarwebloem	6.000 g
KAMPIOENTJE HET ORIGINEEL	4.000 g
EXCELLENT ZACHT	1.000 g
Heel ei	500 g
Zout	150 g
Gist	400 g
Water	± 5.400 g

Vulling:	
Rozijnen	10.000 g

Kneedtijd: 6 min. langzaam.
5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Vulling doormengen.

Deegtemperatuur: 26°C.

Afwegen: 5.490 g.

Voorrijfs: 20 min. (in een voorslag).

Verwerking: uitrollen op 6 mm. en op bakplaten leggen. Snijden met een korstfiets 10 cm. x 5 cm., strijken met een mengsel van eidooier en water (1:1) en decoreren.

Decoratie: amandelschaafsel.

Narijs: ± 60 min.

Bakken: 220°C.

Baktijd: 14 - 16 min.

Gereserveerde aanduiding: bruin tarwe-rogge rozijnenbroodje met zaden en pitten