

Cerise de luxe

met BONNE BRIOCHE RSPO SG

(Uitkomst: ± 80 stuks)



Tarwebloem	10.000 g
BONNE BRIOCHE RSPO SG	2.500 g
Roomboter	300 g
Zout	180 g
Gist	600 g
Water	± 5.600 g

Vulling 1:	
Rozijnen	6.500 g

Vulling 2:	
Amandelspijs KK	6.000 g
Heel ei	1.100 g
Amarena kersen	3.500 g

Kneadtijd:	5 min. langzaam. 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder). Vulling 1 doormengen.
------------	---

Deegtemperatuur: 26°C.

Afwegen: 1.600 g.

Voorrijs: 15 min. (in een voorslag).

Verwerking: uitrollen op 2,75 mm. met een breedte van 35 cm. Per plak bestrijken met ± 450 g afgeslachte amandelspijs en bestrooien met ± 220 g amarena kersen. De deegplak oprollen en in 5 gelijke stukken snijden en decoreren.

Decoratie: raster van korstdeeg.

Narijs:	± 80 min. Voor het bakken afsputen met een mengsel van eidooier en water (1:1).
Bakken:	220°C. aflopend.
Baktijd:	± 45 min.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebrood met amandelspijs en amarena kersen