

## HOLLANDSCH GROF molensteentjes met EXCELLENT ZACHT



HOLLANDSCH GROF 5.000 g  
Water ± 6.200 g  
Kort mengen en ± 15 min laten staan.

Volkoren tarwemeel 5.000 g  
EXCELLENT ZACHT 1.000 g  
Zout 150 g  
Gist 800 g

Vulling:  
Suiker nibs, P4 6.000 g  
Speculaas kruiden 150 g

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

Deegtemperatuur: 26°C.

Gewicht: 400 g.

Bolrijs: 20 min.

Verwerking: bol platdrukken, in houten ronde bakvormen leggen en in het midden een gat drukken.

Narijs: ± 60 min.

Decoratie: afpoederen met roggebloem.

Insnijden: 4 maal schuin.

Baktemperatuur: 210°C. aflopend.

Baktijd: ± 35 min.

Gereserveerde aanduiding: bruin meergranen suikerbrood