Winter suikerbroodje

met HOLLANDSCH GROF, EXCELLENT ZACHT, CHRISTSTOLLEN FLAVOUR NA en CINNAMON FLAVOUR NA

HOLLANDSCH GROF	5.000 g
Water	6.500 g
Kort mengen en ± 15 min laten staan	
Volkoren tarwemeel	5.000 g
EXCELLENT ZACHT	1.000 g
Zout	190 g
Gist	600 g
Vulling:	
Suiker nibs, P4	6.000 g
CHRISTSTOLLEN FLAVOUR NA	240 g
CINNAMON FLAVOUR NA	60 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:	opmaken en in gesmeerde bakvormen van (21 cm x 9 cm x 6 cm) leggen.
Narijs:	± 60 min.
Baktemperatuur:	200°C aflopend.
Baktijd:	± 35 min.
Afwerking:	afboteren en decoreren met decoreersneeuw.

Gereserveerde aanduiding: bruin tarwe suikerbrood