Gevuld kaneel roombroodje

met BONNE BRIOCHE RSPO SG, EXCELLENT ZACHT, CINNAMON SUGARPEARLS RSPO SG en GOLDEN CREAM

(Uitkomst: 20 plaatjes 480 stuks)

Tarwebloem	10.000 g
BONNE BRIOCHE RSPO SG	1.000 g
EXCELLENT ZACHT	1.000 g
Zout	200 g
Gist	800 g
Water	± 6.500 g

Vulling:

Dadelstukjes	2.000 g
CINNAMON SUGARPEARLS RSPO SG	1.500 g
Hazelnootstukjes	1.000 g

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 5 min. snel (afhankelijk van het type kneder). Vulling doormengen.
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	1.200 g.
Bolrijs:	10 min.
Verwerking:	verdelen en opbollen. 24 bolletjes in een plaatje van 60 x 20 cm. zetten (3 x 8).
Decoratie:	gebroken hazelnoot of hazelnoot schaafsel of amandelschaafsel.
Narijs:	± 60 min.
Bakken:	210°C.
Baktijd:	18 - 20 min.

Werkwijze: na afkoeling via de onderzijde vullen met GOLDEN CREAM en evt. de bovenzijde decoreren met decoreersneeuw.

Gereserveerde aanduiding: tarwe roombroodje met dadels en hazelnoten