Lente appelbroodje

met BONNE BRIOCHE RSPO SG, EXCELLENT ZACHT, CINNAMON SUGARPEARLS RSPO SG en APPLE FLAVOUR

Uitkomst: ± 94 stuks

Tarwebloem	10.000 g
BONNE BRIOCHE RSPO SG	1.500 g
EXCELLENT ZACHT	1.000 g
Roomboter	300 g
APPLE FLAVOUR	60 g
Zout	190 g
Gist	600 g
Water	± 5.200 g

Vulling:

Appelblokjes, vers	4.000 g
CINNAMON SUGAR PEARLS RSPO SG	3.000 g

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder). Vulling doormengen.
Deegtemperatuur:	26°C.
Gewicht:	275 g.
Puntrijs:	20 min.
Verwerking:	opmaken tot een klein busmodel. In gesmeerde “bake my day” bakvormen leggen. Eventueel in het midden diep insteken met een in olie gedrenkte krabber.
Narijs:	± 60 min.
Baktemperatuur:	200°C aflopend, licht stomen.
Baktijd:	± 25 min.

Afwerking: na afkoeling strijken met geklaarde roomboter.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebrood met appel en kaneel