Paashazen

met BONNE BRIOCHE RSPO SG en EXCELLENT ZACHT

Tarwebloem	10.000 g
BONNE BRIOCHE RSPO SG	2.000 g
EXCELLENT ZACHT	500 g
Roomboter	300 g
Zout	180 g
Gist	400 g
Water	± 5.400 g

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	25°C.
Gewicht:	4.690 g.
Voorrijs:	20 min. (in een voorslag).
Verwerking:	uitrollen op 8 mm Het deeg uitsteken met een hazensteker. Evt. afwerken met een ei en krenten voor de ogen.
Narijs:	± 90 min. Voor het bakken de broodjes afspuiten met een mengsel van eidooier en water (1:1).
Baktemperatuur:	200°C.
Baktijd:	± 10 min. (afhankelijk van het gewicht).

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebroodje