

SPELT NATUUR cranberry poffer

(Uitkomst: ± 96 stuks)



SPELT NATUUR	10.000 g
Gist	500 g
Water	± 6.200 g
Vulling:	
Rozijnen	7.000 g
Walnoten	500 g
Hazelnoten	500 g
Cranberryspijsplakjes (50 g.p.st.):	
Amandelspijs	4.300 g
Gehakte cranberries	500 g

Kneedtijd: 7 min. langzaam.
3 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Vulling doormengen.

Deegtemperatuur: 26°C.

Afwegen: 125 g.

Bolrijs: 30 min.

Verwerking: de bol platdrukken en op met siliconenpapier belegde bakplaten leggen. De rand van het deegstuk strijken met heel ei, leg hierop de spijsplak (rand vrijhouden). De tweede plak platdrukken en bovenop de andere plak leggen, het geheel goed aandrukken. Strijken met heel ei en decoreren. Tenslotte de bak-banderol eromheen zetten.

Decoratie: victoriabeslag.

Narijs: maximaal 30 min.

Bakken: 210°C. aflopend.

Baktijd: ± 25 min.

Afwerking: na voldoende afkoeling decoreren met decoreersneeuw.

Gereserveerde aanduiding: bruin spelt vruchtenbrood met spijs, noten en cranberries