

# Butterkuchen

## met BONNE BRIOCHE RSPO SG

(Uitkomst: 2 plaatjes van 60 cm. x 40 cm.)



Tarwebloem	1.500 g
BONNE BRIOCHE RSPO SG	375 g
Zout	25 g
Gist	100 g
Water	± 825 g

### Botermassa:

Roomboter	800 g
Melissuiker	130 g
Eigeel	70 g

Werkwijze: Botermassa luchtig kloppen.

Kneedtijd: 5 min. langzaam.  
6 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur: 26°C.

Afwegen: 1.400 g.

Voorrijs: 15 min. (in een voorslag).

Verwerking: uitrollen op ± 4 mm. ter grootte van het bakplaatje 60 cm. x 40 cm. De deegplak in het gesmeerde bakplaatje leggen en prikken. ± 500 g botermassa in doppen op de deegplak spuiten en decoreren.

Decoratie: 250 g victoriabeslag per bakplaatje.

Narijs: ± 60 min.

Bakken: 210°C.

Baktijd: ± 18 min.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebrood