

# Monkey bread

## met BONNE BRIOCHE RSPO SG



Tarwebloem	10.000 g
BONNE BRIOCHE RSPO SG	2.500 g
Roomboter	400 g
Zout	180 g
Gist	300 g
Water	± 5.500 g

**Kaneelsuiker:**

Bruine basterdsuiker	7.500 g
Kaneel	150 g

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	gewenste hanteerbaarheid.
Voorrijs:	20 min. (in een voorslag).
Verwerking:	uitrollen tot een dikte van 1 cm., de plak royaal besmeren met roomboter en bestrooien met de kaneelsuiker. De plak omdraaien en deze kant ook besmeren en bestrooien. De plak in blokjes van ± 2 cm. x 2 cm. snijden en met de resterende kaneelsuiker vermengen.
Afweeggewicht:	400 g in een met roomboter besmeerde cakevorm.
Narijs:	± 60 min.
Bakken:	180°C.
Baktijd:	± 35 min.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwe suikerbrood