

# Paas poffer

met **BONNE BRIOCHE RSPO SG** en **GOLDEN FANTASIE**

(Uitkomst: ± 70 stuks)



Tarwebloem	10.000 g
BONNE BRIOCHE RSPO SG	2.500 g
Roomboter	300 g
Zout	170 g
Gist	600 g
Water	± 5.600 g

### Vulling:

Rozijnen	6.500 g
----------	---------

### Spijsvulling:

Amandelspijs	5.000 g
GOLDEN FANTASIE	1.000 g
Water	600 g
Roomboter	500 g

Werkwijze spijsvulling: Amandelspijs oplossen in het water. Hierna de GOLDEN FANTASIE en de zachte roomboter toevoegen en 3 min. in een lage versnelling laten draaien.

### Boterkrumels:

GOLDEN FANTASIE	5.000 g
Tarwebloem	2.500 g
Roomboter	2.800 g
Heel ei	400 g
Evt. citroenrasp	

Werkwijze: roomboter soepel draaien. Heel ei en citroenrasp toevoegen en mengen. Vervolgens GOLDEN FANTASIE en de bloem toevoegen en net zo lang draaien tot de door u gewenste kruimel grootte is ontstaan.

Amarena kersen

3.300 g

- Kneedtijd:** 5 min. langzaam.  
6 min. snel (afhankelijk van het type kneder).  
Vulling doormengen.
- Deegtemperatuur:** 26°C.
- Afwegen:** 175 g.
- Bolrijs:** 20 min.
- Verwerking:** deeg plat drukken en in een lage aluminium bakvorm van ø 17 cm. leggen. Hierop 100 g spijsvulling spuiten, rand vrij houden. Vervolgens 12 amarena kersen erop verdelen, de randen iets nat maken en het platgedrukte tweede deegstuk erop leggen. De randen iets aandrukken. De deegstukken bestrijken met heel ei en decoreren.
- Decoratie:** boterkrumels.
- Narijs:** ± 45 min.
- Bakken:** 190°C.
- Baktijd:** ± 30 min.
- Afwerking:** na voldoende afkoeling evt. bestrooien met decoreersneeuw.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebrood met amandelspijs en vruchten