

# Chocolade madelief

## met BONNE BRIOCHE RSPO SG

(Uitkomst: ± 75 stuks)



|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| Tarwebloem            | 10.000 g  |
| BONNE BRIOCHE RSPO SG | 2.500 g   |
| Roomboter             | 1.500 g   |
| Heel ei               | 500 g     |
| Zout                  | 170 g     |
| Gist                  | 700 g     |
| Water                 | ± 4.000 g |

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Vulling:            |         |
| Bakvaste chocodrups | 3.000 g |

Kneadtijd: 5 min. langzaam.  
6 min. snel (afhankelijk van het type kneder).  
Vulling doormengen.

Deegtemperatuur: 26°C.

Afwegen: 1.250 g.

Bolrijs: 10 min.

Verwerking: verdelen en opbollen. 8 bolletjes in een kapselpan van ø 20 cm. of 7 bolletjes in een aluminium bakvorm ø 14 cm.

Narijs: ± 70 min.

Werkwijze: afsprengen met een mengsel van eidooier en water (1:1).

Bakken: 190°C.

Baktijd: ± 18 min.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebrood met chocola