

# Paas kullitsch

met **BONNE BRIOCHE RSPO SG** en **TARWE NATUURDESEM**

(Uitkomst: ± 85 stuks)



## Zetsel:

Tarwebloem	6.500 g
TARWE NATUURDESEM	300 g
Gist	800 g
Water	± 6.500 g
<b>Totaal</b>	<b>14.100 g</b>

Zetsel:	grondstoffen zetsel mengen.
Kneadtijd:	3 min. langzaam.
Zetselrijs:	15 min.

## Deeg:

Zetsel	14.100 g
Tarwebloem	3.500 g
BONNE BRIOCHE RSPO SG	2.500 g
Roomboter	1.000 g
Zout	170 g
Eidooier	500 g
Citroenrasp	500 g

## Vulling:

Rozijnen	6.000 g
Cassata	4.000 g
Notenmix	2.000 g

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

Deegtemperatuur:	26°C.
Bulkrijfs:	30 min.
Afwegen:	400 g.
Verwerking:	los opbollen en in een Panettone bakvorm leggen.
Narijs:	± 80 min.
Bakken:	180°C.
Baktijd:	± 35 min.
Afwerking:	na voldoende afkoeling de bovenzijde in de verwarmde DREIDOPPEL BLITZFONDANT dopen en naar wens decoreren.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebrood met vruchten en noten