

## Paas vlecht de luxe met BONNE BRIOCHE RSPO SG

(Uitkomst: ± 60 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	4.500 g
Gemberblokjes	1.500 g
Suikernibs (P4)	2.000 g

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

Deegtemperatuur: 26°C.

Afwegen: 150 g.

Bolrijs: 10 min.

Verwerking: 3 strengen langrollen van ± 35 cm. en deze vlechten tot een 3 vlecht.  
De vlecht op een bakplaat met siliconenpapier leggen.

Narijs: ± 60 min. Voor het bakken afspuiten met een mengsel van eidooier en water (1:1).

Bakken: 190°C.

Baktijd: ± 20 min.

Afwerking: na voldoende afkoeling, de bovenzijde in verwarmde Driedoppel Blitz-fondant dopen en naar wens decoreren.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebrood met rozijnen en gember