

Colomba feestbol



3 DREIDOPPEL

met BONNE BRIOCHE RSPO SG





Colomba feestbol

met BONNE BRIOCHE RSPO SG en PANETTONE FLAVOUR

(Uitkomst: ± 56 stuks)

Tarwebloem	10.000 g
BONNE BRIOCHE RSPO SG	2.500 g
Roomboter	1.500 g
Heel ei	500 g
PANETTONE FLAVOUR	60 g
Zout	180 g
Gist	600 g
Water	± 4.500 g

Vulling:

Rozijnen	3.000 g
Fruitmix, 4 x 4 mm	1.000 g
Orangeade, 2 - 5 mm	1.000 g

Amandelglazuur:

Amandelmeel	1.350 g
Poedersuiker	1.350 g
Eiwit	1.350 g
Tarwezetmeel	400 g

Kneadtijd:	5 min. langzaam. 7 min. snel (afhankelijk van het type kneder). Vulling doormengen.
Deegtemperatuur:	26°C.
Gewicht:	350 g bakvorm rond Ø 16 cm
Bolrijs:	20 min.
Verwerking:	opmaken tot een bol en in een ronde bakvorm Ø 16 cm leggen. Na ¾ narijs per brood 80 g amandelglazuur gelijkmatig verdelen en uitstrijken, bestrooien met P2 greinsuiker en afpoederen met poedersuiker. Decoreer het geheel met hele amandelen met vlies.
Narijs:	± 90 min.
Baktemperatuur:	190°C aflopend naar 165°C.
Baktijd:	± 28 min, de laatste 5 min met de schuif open.

