

Noten koek

met GOLDEN FANTASIE en GOLDEN H.W.

(Uitkomst: 8 koeken, 1 plaatje 60 cm. x 20 cm.)



H.W. deeg:

GOLDEN H.W.	1.000 g
Roomboter / margarine	330 g
Heel ei	120 g
<u>Evt. zout en / of citroenrasp</u>	
Totaalgewicht	1.450 g

Draaitijd: 3 min.

Gewicht: 325 g.

Werkwijze: alle ingrediënten kort mengen tot een deeg en terug koelen. Bekleed de bodem van het bakplaatje met siliconenpapier en leg hier 2 mm. uitgerold H.W. deeg (325 g) op. Prik het H.W. deeg met een korstrikker en bak dit licht voor.

Baktemperatuur: 180°C.

Baktijd: 8 – 10 min.

Beslag:

GOLDEN FANTASIE	1.200 g
Plantaardige olie	540 g
Water (lauw)	540 g

Vulling:

Rozijnen (gewassen)	360 g
Walnoten, gehakt	180 g
Hazelnoten, gehakt	180 g
<u>Koekkruiden</u>	<u>10 g</u>

Totaalgewicht	3.010 g
Draaitijd:	3 min.
Afwegen:	3.010 g.
Werkwijze:	alle ingrediënten met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa. Hierna de vulling doormengen. Het beslag verdelen, gladstrijken en decoreren.
Decoratie:	100 g gehakte walnoten en 100 gehakte hazelnoten.
Baktemperatuur:	170°C.
Baktijd:	70 - 90 min. met een beetje stoom.
Snijden:	na voldoende afkoeling de koek lossen en rondom een randje van de koek snijden. Vervolgens de koek in banen snijden van 7 cm. breed.