

Lente appelbroodje

met **BONNE BRIOCHE RSPO SG** en **EXCELLENT ZACHT**



Tarwebloem	10.000 g
BONNE BRIOCHE RSPO SG	1.500 g
EXCELLENT ZACHT	1.000 g
Roomboter	300 g
Zout	180 g
Gist	600 g
Water	± 5.400 g

Vulling:	
Appelblokjes, vers	4.000 g
Suikernibs P4	3.000 g
Kaneel	200 g

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

Deegtemperatuur: 26°C.

Afwegen: 400 g.

Bolrijs: 30 min.

Verwerking: opmaken. Strijken met heel ei, decoreren en in een bakvorm van 21 cm. x 9 cm. x 6 cm. leggen.

Narijs: ± 70 min.

Bakken: 210°C. aflopend.

Baktijd: ± 25 min.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebrood met appel