

# 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	190 g
Gist	600 g
Water	± 5.400 g

## Vulling:

Appelblokjes, vers	4.000 g
Suiker nibs, 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:** als busmodel vormen en afstrijken met heelei. In gesmeerde bakvormen van 21 x 9 x 6 cm. leggen.

**Narijs:** ± 70 min.

**Bakken:** 210°C. aflopend.

**Baktijd:** ± 25 min.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebrood met appel