

Kaneel herfst plaatkoek

met GOLDEN FANTASIE, GOLDEN H.W. en CINNAMON SUGARPEARLS RSPO SG

(Uitkomst: 1 bakplaatje van 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 korstprikker en bak dit licht voor.

Baktemperatuur: 180°C.

Baktijd: 8 – 10 min.

Beslag:

GOLDEN FANTASIE	1.000 g
Roomboter / margarine	450 g
Water (lauw)	450 g

Vulling:

<u>CINNAMON SUGARPEARLS RSPO SG</u>	400 g
Totaalgewicht	2.300 g

Draaitijd:	3 min.
Gewicht:	2.300 g.
Werkwijze:	alle ingrediënten met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa. De CINNAMON SUGARPEARLS RSPO SG door het beslag mengen en het geheel gelijkmatig in het bakplaatje verdelen en gladstrijken.
Baktemperatuur:	160°C.
Baktijd:	80 – 90 min.
Werkwijze:	direct na het bakken omkeren op wasemkleedjes.
Snijden:	na voldoende afkoeling de koek in de gewenste grootte snijden.