

# Pepernotenbrood

met **GOLDEN FANTASIE**, **BONNE BRIOCHE RSPO SG**,  
**EXCELLENT ZACHT** en **CINNAMON SUGARPEARLS RSPO SG**

(Uitkomst: ± 68 stuks)



## Speculaasdeeg:

GOLDEN FANTASIE	4.000 g
Roomboter / margarine	1.260 g
Water	300 g
Speculaaskruiden	200 g
<b>Totaalgewicht</b>	<b>5.760 g</b>

Draaitijd: 3 min.

Werkwijze: alle ingrediënten kort mengen tot een deeg en terug koelen.

Koelen: 1 nacht in de koeling.

Verwerking: uitrollen op 2 mm. en uitsteken met een steker van Ø 14 cm.

## Pepernotenbrooddeeg:

Tarwebloem	10.000 g
BONNE BRIOCHE RSPO SG	1.500 g
EXCELLENT ZACHT	1.000 g
Roomboter / margarine	500 g
Zout	180 g
Gist	800 g
Speculaaskruiden	200 g
Water	± 6.400 g

## Vulling:

Kruidnoten	4.000 g
CINNAMON SUGARPEARLS RSPO SG	1.500 g
Suikernibs, P2	1.500 g

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 5 min. snel (afhankelijk van het type kneder). Vulling doormengen.
Deegtemperatuur:	26°C.
Gewicht:	400 g.
Bolrijs:	20 min.
Verwerking:	opbollen en decoreren.
Decoratie:	ronde plak speculaasdeeg aan de bovenzijde.
Narijs:	± 45 min.
Baktemperatuur:	200°C. aflopend.
Baktijd:	± 30 min.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebrood met kruidnoten