

PAASBROOD

Recept

Simson	100%
Gist	8%
Vruchtenbroodpoeder	5%
Kleinbroodpoeder	5%
Roomboter	5%
Ei (heel)	5%
Bakkerszout	1,8%
Water	ca. 50%

Vulling

Rozijnen	55%
Abrikoos (gedroogde stukjes)	30%
Gemengde noten (gebruneerd)	15%

Werkwijze

Kneden	deeg kneden (spiraal 15 minuten langzaam)
Deegtemperatuur	25-26 °C
Vullen	vulling doorwerken
Afwegen	800 g
Bolrijs	20 minuten
Vormen	
Narijs	60 minuten
Baktemperatuur	220 °C
Baktijd	40 minuten

