

ZONNEBLOEMBROOD

rozijnen/noten

Recept

Zonnebloem melange	50%
Matterhorn	50%
Vruchtenbroodpoeder	15%
Gist	8%
Bakkerszout	1,8%
Water	ca. 56%

Vulling

Rozijnen	25%
Hazelnoten (gebroken, gebruneerd)	15%

Werkwijze

Kneden	soepel deeg kneden (spiraal 3-8)
Deegtemperatuur	25-26 °C
Vullen	vulling doorwerken direct na kneden
Afwegen	
Bolrijs	20 minuten
Vormen	opmaken en eventueel decoreren met zonnebloempitten
Narijs	50 minuten
Bakken	
Baktemperatuur	240 °C
Baktijd	ca. 30 minuten

