

GEVULD EIERBROOD

Recept

Simson	100%
Eidooier	20%
Vruchtenbroodpoeder	10%
Roomboter	10%
Gist	8%
Kleinbroodpoeder	5%
Bakkerszout	1,8%
Water	ca. 45%

Vulling

Rozijnen	80%
Hazelnoten (gebroken, gebruneerd)	20%
Citroenrasp	2%

Werkwijze

Kneden	deeg kneden (spiraal 15 minuten langzaam)
Deegtemperatuur	25-26 °C
Bulkrijs	20 minuten
Vullen	vulling doorwerken
Bolrijs	20 minuten
Vormen	
Narijs	60 minuten
Baktemperatuur	220 °C
Baktijd	40 minuten
Afwerken	bestrijken met gesmolten roomboter, na afkoelen geleren en eventueel aanzetten met amandelschaafsel

