

## PAASMIK

### Recept

Simson	100%
Kleinbroodpoeder	10%
Gist	10%
Roomboter	5%
Ei (heel)	5%
Bakkerszout	1,8%
Water	ca. 54%

### Vulling

Rozijnen	80%
Zonnebloempitten	10%
Hazelnoten (gebroken, gebruneerd)	2%

### Werkwijze

Kneden	deeg kneden (spiraal 15 minuten langzaam)
Deegtemperatuur	25-26 °C
Bulkrijs	10 minuten
Vullen	vulling doorwerken
Afwegen	800 g
Bolrijs	20 minuten
Vormen	
Narijs	60 minuten
Baktemperatuur	230 °C
Baktijd	35 minuten

