

WADDENWIT SCHNECKEN

chocolade/suiker

Recept

Waddenwit	100%
Gist	5%
Roomboter	5%
Ei	5%
Suiker (P4)	5%
Water (ijswater)	ca. 50%
Toerboter	50% (van Waddenwit gewicht)

Werkwijze

Kneden	soepel deeg kneden (spiraal 4-2)
Deegtemperatuur	zo koud mogelijk
Deegrust	ca. 2 uur in de koeling
Toeren	2x in 4
Deegrust	30 minuten in de koeling
Uitrollen	dikte 3 mm, breedte 40 cm; deegplak bestrijken met bakvaste gele room (1000 g gele room + 45 g zetmeel)
Vormen	oprollen en in plakken van 3 cm snijden
Narijs	ca. 60 minuten
Bakken	
Baktemperatuur	230 °C met iets stoom
Baktijd	ca. 15 minuten

