

deegtemperatuur: 24°C

oventemperatuur: 260°C

baktijd: 8 minuten

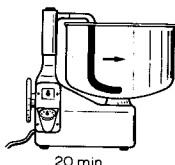
Grondstoffen	in %	in grammen 30 stuks	Materiaal
patentbloem	100	750	deegplank met kleedje
gist	8	60	thermometer
zout	2	15	deegkrabbertje
krentenbroodpoeder	12	90	rolstokje
kleinbroodcrème	4	30	deegstoffertje
basterdsuiker	2	15	bankstoffertje
water	54	405	spuitzak met grote kartelspuit
			bakplaten
			pannetje met kwast

**Vulling:**

1½ liter gele room

**Werkwijze****Aanwijzingen**

- 1 Kneed een glad, soepel en niet te stijf deeg in een diosna gedurende 20 minuten.



20 min

- 2 Bol het deeg op en leg het op een plank tussen een kleedje.



24°C 20 min

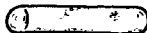
Controleer de deegtemperatuur:  
warmer: rijstijden verkorten,  
kouder: rijstijden verlengen.

- 3 Voorrijfs van 20 minuten.

- 4 Verdelen en opbollen.



- 5 15 bolletjes tot korte kroketmodellen rollen.



- 6 Met de rolstok de deegstukjes uitrollen tot een lengte van 13 cm en een breedte van 7 cm.

Geef het uitgerolde deegplakje iets dikere uiteinden.

