

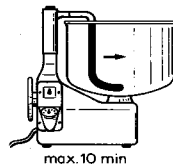
deegtemperatuur: 24°C	oventemperatuur: 250°C	baktijd: 7...8 minuten
-----------------------	------------------------	------------------------

Grondstoffen	in %	in grammen	Materiaal
		20 stuks	
patentbloem	100	500	bakje met stuifbloem
gist	10	50	deegplank met kleedje
zout	2	10	liniaal
krentenbroodpoeder	15	75	thermometer
kleinbroodcrème	10	50	deegkrabber
water	45	225	deegrolstok
			bakplaat
			eistrijksel met kwast
			zaagmes
<i>Vulling:</i>			
broodroom		200	
potpourri		275	

Werkwijze

Aanwijzingen

- 1 Kneed een stevig en soepel deeg: in diosna max. 10 minuten.



max. 10 min

- 2 Punt het deeg op en leg het op een plank tussen een deegkleedje.



24 °C 15 min

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

- 3 Eerste voorrijs 15 minuten.

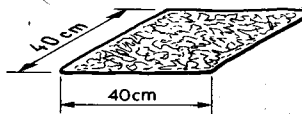
- 4 Druk de punt met de sluitingzijde boven plat en geef een voorslag.



5 min

- 5 Tweede voorrijs 5 minuten.

- 6 Rol het deeg uit tot een plak van 40 cm x 40 cm.



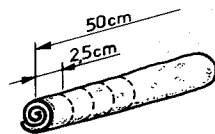
Stof het deeg af.

- 7 Bestrijk de gehele plak met gele room.

- 8 Bestrooi de plak met potpourri.

De vulling gelijkmatig verdelen.

- 9 Strak oprollen en uitrollen tot een lengte van 50 cm.



Verdelen in 20 stukjes van 2½ cm.

- 10 Met een nat zaagmes deegstukjes afsnijden van 2½ cm.

