

puur vanuit de oorsprong

**koopmans**  
meel

# Abrikozenslof



# Abrikozen- slof

## RECEPTUUR

100%	Tarwebloem Springline	10.000	gram
15%	Vruchtenbroodpoeder	1.500	gram
5%	Boter	500	gram
2,4%	Zout	240	gram
8%	Gist	800	gram
62-64%	Water	6.200 - 6.400	gram

## Vulling 1

120%	Rozijnen	12.000	gram
10%	Orengenade	1.000	gram

## Frangipane

30%	Amandelspijs	3.000	gram
7%	Roomboter	700	gram
5%	Ei	500	gram

## Afwerking

Abrikozen

## WERKWIJZE

- Doe alle grondstoffen in de machine en maak een goed afgekneed soepel deeg, deegtemperatuur ca. 26 ° C
- Draai de vulling erdoor en weeg direct af op 325 gram en maak het deeg als brood op
- Na 30 minuten plat drukken/uitrollen in stukken van 20cm bij 15 cm
- Spuit vervolgens een baantje frangipane op, 4 cm vanaf beide zijden met een van spuitje Ø10 en leg in de pi-plates (10x24cm)
- Narijs ca. 45 minuten. Voor het bakken in het midden wederom een baantje frangipane spuiten en leg er abrikozen op
- Bakken met een pufje stoom bij 190- 200 ° C gedurende ca. 25 minuten
- Na het bakken afgeleren