

puur vanuit de oorsprong

**koopmans**  
meel

# Appel Bloem Brïoche

## RECEPTUUR

60%	Koopmans Super Patent Kristal	6.000	gram
40%	Artisanaal	4.000	gram
10%	Desem	1.000	gram
10%	Boterstol poeder	1.000	gram
4%	Basterd	400	gram
4%	Kristalsuiker	400	gram
1,5%	Zout	150	gram
6%	Gïst	600	gram
30%	Ei	3.000	gram
25%	Water	2.500	gram
25%	Hooiboter	2.500	gram

## Suikerwater

Appelsap	2.000	gram
Kristalsuiker	300	gram

## Vulling

Appelschijfjes (dun)

## WERKWIJZE

- Draai van alle grondstoffen zonder de boter een redelijk glad deeg. Als het deeg bijna afgedraaid is mag de boter erbij, draai hiermee het deeg mooi glad. Doe dit het liefst een dag van tevoren en in plastic in de koeling
- Breng het suikerwater aan de kook en blancheer de appelschijfjes, net zo lang totdat ze soepel zijn. Laat vervolgens afkoelen.
- Rol het deeg ui en snij op 2.5 mm banen van 8 x 55 cm, spuit net boven het midden een dun baantje spijs of gele room en leg er appelschijfjes op.
- De plak dubbelvouwen, oprollen en in de pi-plates (Ø 15-16 cm) leggen.
- Na ca. 60-70 minuten narijs (niet in een warme narijskast, dan zakken ze in elkaar)
- Bakken op 200-210°C in ca. 20 minuten met een klein beetje stoom.



Appel Bloem  
Brïoche