

puur vanuit de oorsprong

**koopmans**
meel

Appel / suiker tulband

RECEPTUUR

100%	Super Patent Kristal	10.000	gram
10%	Boterstol poeder	1.000	gram
5%	Boter	500	gram
2%	Zout	200	gram
5%	Gist	500	gram
60%	Water	6.000	gram

Vulling

40%	Suikernibs P4	4.000	gram
20%	Rozijnen	2.000	gram
20%	Appelblokjes (rode appel is het mooist)	2.000	gram

WERKWIJZE

- Draai een mooi deeg van alle grondstoffen
- Draai de vulling er voorzichtig door
- Weeg af op 450 gram (afhankelijk van de grootte van de tulbandvorm) en bol op
- Bolrijs van ca. 25 minuten
- Bol dan nogmaals niet te strak op, doop in het schaafsel en maak een gat in het midden en leg het in de geprepareerde vorm (met boter en suiker)
- Narijs 50 minuten in de narijskast
- Bakken op 205°C in ca. 30 minuten. Met een heteluchtoven op ca. 160°C



Appel /
suiker
tulband