

puur vanuit de oorsprong

**koopmans**  
meel

# Beschuitpoffen gevuld



Beschuit-  
poffen  
gevuld

## RECEPTUUR EMMER 1

55%	Koopmans Super Patent Kristal	5.500 gram
6%	Melkpoeder	600 gram
8%	Blanke stroop	800 gram
10%	Basterd suiker	1.000 gram
5%	Ei	500 gram
5%	Ei dooier	500 gram
12,5%	Gist	1.250 gram
35%	Water (koud)	3.500 gram

## EMMER 2

45%	Koopmans Super Patent Kristal	4.500 gram
1,3%	Zout	130 gram
3%	Hardbroodpoeder	300 gram
12,5%	Beschuitgelei	1.250 gram

## Vulling

Room met eventueel aardbei fruffie erdoor

## Afwerken

Aardbeien  
Gelei

## WERKWIJZE

- Meng emmer 1, 3 min. langzaam en 1 min. snel
- Zetsel rijst van circa 90 min
- Emmer 2 doordraaien, 3 min. langzaam en vervolgens 10- 15 min. snel tot een mooi afgekneed deeg
- Weeg voor 30 stuks af op circa 1050 gram en bol strak op
- Na 15 min. verdelen/opbollen
- Na nog eens 15 min. platdrukken op de plaat en de ingevette beschuitdoppen er opzetten
- Bakken na voldoende rijst op circa 250 'C
- Na afkoeling doorsnijden en van de bovenkant een rondje uitsteken van Ø4 cm
- Vullen met room (aardbeienroom), en werk af met een paar aardbeien en gelei