

# Dikke Dries

 **TARWEBLOEM SPRINGLINE**

## RECEPTUUR

100 %	Tarwebloem Springline	10.000 gram
25 %	Stollenpoeder.....	2.500 gram
5 %	Boter.....	500 gram
2,4 %	Zout.....	240 gram
8 %	Gist.....	800 gram
64 %	Water.....	6.400 gram

## VULLING 1

120 %	Rozijnen.....	12.000 gram
10 %	Suikernibs P3.....	1.000 gram
10 %	Noten (Cashew).....	1.000 gram

## VULLING 2

Amandelspijs

## SPECULAASDEEG

100 %	Zeeuwse Ovaal.....	5.000 gram
48 %	Roomboter.....	2.400 gram
30 %	Bruine basterd.....	1.500 gram
28 %	Blanke basterd.....	1.400 gram
10 %	Kruiden.....	500 gram
12 %	Karnemelk.....	600 gram
5 %	Speculaaskruiden.....	250 gram
2 %	Citroenrasp.....	100 gram
1,4 %	Koolzuur.....	70 gram
1 %	Zout.....	50 gram

## WERKWIJZE

- Speculaasdeeg zetten (deegrust 24 uur).
- Hoge appeltaartjes alu schaalte bekleden (ø 18 boven, 14 onder, hoogte 4 cm).
- Een laag speculaasdeeg van ca. 4 mm dikte inleggen (125 gram) bij de rand op.
- Gelijke hoeveelheid spijs op het speculaasdeeg aanbrengen (tot 1,5 cm van de speculaasrand).
- Stollendeeg maken.
- Deeg goed afkneden en vulling doorwerken.
- Deegtemperatuur 26°C.
- Afwegen 250 gr en opbollen.
- 20 minuten laten loskomen.
- Deegstuk platdrukken en op het spijs plaatsen.
- Narijs 40 minuten.
- Voor het bakken strijken met ei.
- Bakken ca.195°C, gedurende circa 40 minuten.

