

Krachtskoek

👑 PRÉMAX IJSSELMEEER

RECEPTUUR

Prémax IJsselmeer.....	4.000 gram
Super Patent Kristal.....	1.000 gram
Bruine Basterd R3.....	1.250 gram
Koekkruiden.....	175 gram
Citroenrasp.....	175 gram
Zout.....	50 gram
Karam.....	250 gram
Koekzoet.....	3.500 gram
Ei.....	750 gram
Water.....	2.000 gram

VULLING

Rozijnen.....	2.250 gram
Noten.....	750 gram

WERKWIJZE

- Meng alle droge bestanddelen.
- Voeg vervolgens de koekzoet, ei en water toe.
- Maak van het geheel een mooi glad beslag.
- Voeg de noten en rozijnen toe en het geheel is klaar.
- Smeer de blikken goed in en vul deze voor 2/3.
- Bak het in een cake oven ca. 55 tot 65 minuten.
- Heteluchtoven 150°C.



KOFFIEMOMENT