

puur vanuit de oorsprong

  
koopmans  
meel

# Luxe Appelcarré



## 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%	Gist	600 gram
30%	Ei	3.000 gram
25%	Water	2.500 gram
25%	Hooiboter	2.500 gram

## Appelvulling

	Appel(blokjes)	2.000 gram
	Rozijnen	500 gram
	Citroenrasp	20 gram
	Bindmiddel	30 gram
	Kaneel	iets

## Afwerking

Gelei

## 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
- Rol het deeg uit en snij op 3.25 mm plakken van 13x27 cm. Leg in de pi-plates (10x24cm) met een vulling erin van ca. 200 gram
- Rol de plak uit op 2 mm en maak met een vlaairoller een raster en leg eroverheen
- Na ca. 60 minuten narijs strijken met ei
- Bakken op 200-210°C in ca. 22 minuten met een klein beetje stoom
- Na afkoeling afgeleren