

Oerleekers

👑 VERGHETEN GRAENEN

RECEPTUUR

100 % Vergheten Graenen.....	10.000 gram
10 % Stollenpoeder.....	1.000 gram
10 % Kleinbroodpoeder.....	1.000 gram
10 % Roomboter.....	1.000 gram
6 % Gist.....	600 gram
2 % Zout.....	200 gram
52 % Water.....	5.200 gram

VULLING

Room
Rozijnen
Kaneel granules

KRUIMELDEEG

Kristalsuiker.....	1.100 gram
Tarwebloem Zeeuws Ovaal.....	1.500 gram
Boter.....	1.000 gram

WERKWIJZE

- Draai van alle grondstoffen een goed afgedraaid deeg.
- Deeg in voorslag leggen en plaats het een uur in de koeling.
- Ter voorbereiding kruimeldeeg maken (maken als zetdeeg maar voordat het deeg wordt stoppen).
- Deeg uitrollen op gewenst formaat.
- Breedte van de plak 45 cm en dikte 2.25 cm.
- Smeer de plak in met room. Blijf een cm van de onderste rand vandaan.
- Strooi de rozijnen en evt. suiker erop.
- Rol de plak op en snij in breedte van 3 cm. (gewicht ca. 90 gram)
- Voor het bakken bestrooien met koekkrumels.
- Bakken in heteluchtoven op 175°C met een pufje stoom, gedurende 16 minuten.

