



Oranjeslof

TARWEBLOEM SPRINGLINE

RECEPTUUR

100 %	Koopmans Springline.....	10.000 gram
15 %	Vruchtenbroodpoeder.....	1.500 gram
5 %	Boter.....	500 gram
2,4 %	Zout.....	240 gram
8 %	Gist.....	800 gram
62-64 %	Water.....	6.200 - 6.400 gram

VULLING 1

120 %	Rozijnen.....	12.000 gram
10 %	Oregenade.....	1.000 gram

FRANGIPANE

30 %	Amandelspijs.....	3.000 gram
7 %	Roomboter.....	700 gram
5 %	Ei.....	500 gram

AFWERKING

Abrikozen

WERKWIJZE

- Doe alle grondstoffen in de machine en maak een goed afgekneed soepel deeg, deegtemperatuur ca. 26 °C
- Draai de vulling erdoor en weeg direct af op 325 gram en maak het deeg als brood op
- Na 30 minuten plat drukken/uitrollen in stukken van 20cm bij 15 cm
- Spuit vervolgens een baantje frangipane op, 4 cm vanaf beide zijden met een van spuitje Ø10 en leg in de pi-plates (10x24cm)
- Narijs ca. 45 minuten. Voor het bakken in het midden wederom een baantje frangipane spuiten en leg er abrikozen op
- Bakken met een pufje stoom bij 190- 200 °C gedurende ca. 25 minuten
- Na het bakken afgeleren