

puur vanuit de oorsprong

**koopmans**
meel

Paasbrood



RECEPTUUR

100%	Tarwebloem Springline	10.000	gram
25%	Stollenpoeder	2.500	gram
5%	Boter	500	gram
2,2%	Zout	220	gram
8%	Gist	800	gram
67-68%	Water	6.700-6.800	gram

Vulling 1

110%	Rozijnen	11.000	gram
10%	Noten (cashew)	1.000	gram
10%	Orengenade	1.000	gram

Vulling 2

20% Amandelspijs van het deeggewicht

Victoria beslag

10%	Amandelstiften	1.000	gram
2,5%	Amandelschaafsel	250	gram
6%	Kristalsuiker	600	gram
0,5%	Eiwit	50	gram

WERKWIJZE

- Doe alle grondstoffen in de machine en maak een goed afgekneed soepel deeg, deegtemperatuur ca. 26 °C
- Draai dan de vulling erdoor en weeg direct af op 450 gram en bol op
- Na 25 minuten aanpunteren
- Na 20 minuten de spijs (90 gram bij 450 gram deeg) invouwen en opmaken als paasslof, hou hem mooi kort
- Leg het deeg op bakpapier, bestrijk het met ei en bestrooi met victoriabeslag
- Na ca. 30 minuten narijs bakken met een pufje stoom bij 190- 200 ° C gedurende ca. 35 minuten