

# Pepernotenkoek

## 👑 ROGGEBLOEM 00 LUXE

### GRONDDEEG

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| 100 % Roggebloem    |             |
| 00 Luxe.....        | 10.000 gram |
| 80 % Koek zoet..... | 8.000 gram  |
| 10 % Oude koek..... | 1.000 gram  |
| 45 % Water.....     | 4.500 gram  |

### RECEPTUUR

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| 100 % Gronddeeg.....        | 10.000 gram |
| 15 % Honingzoet.....        | 1.500 gram  |
| 2,5 % Water.....            | 250 gram    |
| 0,5 % Azijn.....            | 50 gram     |
| 1,5 % Speculaaskruiden..... | 125 gram    |
| 2 % Karam.....              | 200 gram    |

### VULLING

|                        |            |
|------------------------|------------|
| 10 % Kruidnootjes      |            |
| van Bolletje.....      | 1.000 gram |
| 8 % Suikernibs P3..... | 800 gram   |
| 2 % Gember.....        | 200 gram   |

### DECORATIE

Kruidnootjes

### WERKWIJZE GRONDDEEG

- Roggebloem 00 Luxe in de deegkuip storten.
- Restant koek in het water oplossen en samen met het koekzoet aan de kook brengen.
- De kokende massa door de Roggebloem 00 Luxe draaien tot een goede samenhang verkregen is.
- Gewenste verstijfselings temperatuur is 65°C.
- Direct uit de machine halen.
- Uitdrukken op platen om het deeg snel te koelen ± 5 cm dik.
- Dun afstrijken met olie.
- Als het deeg afgekoeld is, afdekken met plastic om uitdroging te voorkomen.
- Deeg rust minimaal 24 uur.

### WERKWIJZE BRAKEN

- Koekplaat of ringen bekleden met siliconenpapier en insmeren met lossingsmiddel, goed dik
- Gronddeeg, honingzoet, water en azijn doordraaien.
- Koekkruiden doordraaien
- Als alles is doorgedraaid pas de bakpoeders doordraaien
- Zit dit erdoor, vulling door draaien en meteen stoppen
- Afdrogen met natte handen op gewenste gewicht. Er zijn veel verschillende maten kookplaten. Een indicatie voor de hoeveelheid deeg per plaat is 2,9 gram per cm<sup>2</sup>. Netjes vlakstrijken.
- Bestrooien met wat kruidnootjes
- Bakken bij ca. 195°C gedurende + 60-65 minuten

