

puur vanuit de oorsprong

**koopmans**
meel

Pinksterbrood



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
2%	Zout	200	gram
6%	Gist	600	gram
30%	Ei	3.000	gram
25%	Water	2.500	gram
25%	Hooiboter	2.500	gram

Vulling

40%	Rozijnen	4.000	gram
-----	----------	-------	------

Afwerking

30%	Amandelschaafsel	3.000	gram
15%	Kristalsuiker	1.500	gram
1%	Eiwit	100	gram

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
- Draai de vulling er voorzichtig door
- Weeg vervolgens af op 1700 gram en bol op
- Na 15 minuten verdelen/opbollen
- Bestrijk daarna met ei en haal het deeg door het victoriabeslag en leg vervolgens in pi-plates
- Na ca. 60 minuten narijs bakken op 210°C in ca. 18 minuten met een klein beetje stoom