

# Suikerkoek

## 👑 VERGHETEN GRAENEN

### RECEPTUUR

Vergehten Graenen.....	10.000 gram
Basterdsuiker.....	6.600 gram
Margarine.....	1.400 gram
Citroenrasp.....	150 gram
Water.....	3.300 gram
Ammonium.....	100 gram
Koolzuur.....	80 gram

### WERKWIJZE

- Alle grondstoffen mengen als een zetdeeg, zorg wel dat de bakpoeders niet in aanraking komen met het water.
- Deeg bij voorkeur een nacht in de koeling.
- Afwegen op stukjes van 150 gram en rollen tot een mooi egale deeg pil van ca. 22 cm.
- Iets aandrukken en even een kwartiertje aan laten drogen.
- Bakken in een oven van ca. 240°C gedurende 12-14 minuten.
- Na het bakken net laten afkoelen en vlot verpakken.

