



Voorjaars tulband

SUPER PATENT KRISTAL

RECEPTUUR

100 %	Super Patent Kristal	10.000 gram
10 %	Boterstol poeder.....	1.000 gram
5 %	Boter	500 gram
2 %	Zout.....	200 gram
5 %	Gist.....	500 gram
60 %	Water.....	6.000 gram

VULLING

40 %	Suikernibs P4	4.000 gram
20 %	Rozijnen	2.000 gram
20 %	Oregenade	2.000 gram

WERKWIJZE

- Draai een mooi deeg van alle grondstoffen.
- Draai de vulling voorzichtig door.
- Afwegen op 450 gram (afhankelijk van de grote van de tulbandvorm) en opbollen
- Bolrijs van ca. 25 minuten.
- Wederom opbollen niet te strak, in het schaafsel dopen en een gat in het midden maken en in de geprepareerde(met boter en suiker) vorm leggen
- Narijs 50 minuten in de narijskast
- Bakken op 205°C in ca. 30 minuten. Met een hete luchtoven op ca. 160°C