

# Zoete verleiding

## 👑 VERGHETEN GRAENEN

### RECEPTUUR

100 % Vergheten Graenen...	10.000 gram
4 % Witbroodpoeder .....	400 gram
4 % Vruchtenbroodpoeder...	400 gram
2 % Crème.....	200 gram
1,5 % Zout.....	150 gram
6 % Gist.....	600 gram
±62 % Water.....	6.200 gram

### VULLING

40 % Suikernibs P4/P5.....	4.000 gram
30 % Rozijnen.....	3.000 gram
0,5 % Kaneel.....	50 gram

### WERKWIJZE

- Draai een mooi deeg van alle grondstoffen (niet te slap, deeg slapt nog af door de suiker die we erdoor draaien).
- Draai de vulling voorzichtig door, halverwege de kaneel erdoor, niet helemaal wegdraaien.
- Afwegen op bv. 400 gram en op punten (afhankelijk van het bakblikje).
- Puntrijs van ca. 20 minuten.
- Opmaken en in ingesmeerde bakvormen doen.
- Narijs 50 minuten in de narijskast.
- Voor het bakken inknippen/insnijden.
- Bakken op 200°C in ca. 25-30 minuten. Met een heteluchtoven op ca. 165°C.

