

Luxe voorjaars verwenner

Image



Luxe voorjaars verwenner

Een heerlijk gevuld brood met Orangeade, rozijnen en amandelspijs!

26°C

ca. 190°C

ca. 25 min

46 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.000 gram Bloem eiwitrijk 100%
1.000 gram Damco stollenpoeder met boter 20%
500 gram Boter 10%
350 gram Blokgist 7%
100 gram Zout 2%
ca. 3.000 gram Water 60%

Vulling:

2.000 gram Orangeade 6x6 40%
2.000 gram Rozijnen 40%

Spijs:

7.000 gram Damco amandelspijs superieur KK 120%

Afwerking:

Boter, gesmolten
Amandelschaafsel
Damcosnow

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg.
2. Direct de vulling zorgvuldig doorwerken. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.
3. Weeg het deeg af in stukken van 1.800 gram. Geef deze een voorslag.
4. Laat deze 5 minuten los komen. Rol er een plak van 54 cm breed en 5 mm dik van.
5. Leg de plak weg op de werkbank en maak deze licht vochtig.

6. Rol 900 gram **Damco amandelspijs** uit op 26 cm breed en ongeveer 5 mm dikte.
7. Plaats de spijs op de onderste helft van het deeg en vouw het deeg over de spijs.
8. Snij banen van 7 cm (ongeveer 450 gram), twist ze en rol ze op.
9. Leg ze vervolgens in een ring of kapselpan van 18 cm Ø.
10. Geef de broodjes een narijs van 70 minuten, bestrooi ze met amandelschaafsel en bak.
11. Na het bakken, de broodjes lossen en afstrijken met gesmolten boter.
12. Zodra de broodjes zijn afgekoeld, afwerken met **Damcosnow**.

Image

