

BBQ Dessert Suikerbrood

Image



BBQ Dessert Suikerbrood

Het karameliseren van de suiker van dit brood met Strohrum is wat dit brood écht onweerstaanbaar maakt!

26°C

ca. 190°C

25 min

65 stuks

Ingrediënten

Deeg:

10.000 gram Bloem, eiwitrijk 100%

150 gram Zout 1.5%

1.500 gram Damco kleinbroodpoeder superieur 15%

600 gram Blok gist 6%

ca. 5.800 gram Water 58%

Vulling:

4.000 gram Suikernibs P4 40%

1.000 gram Orangeade 4x4

100 gram Kaneel 1%

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg.
2. Werk hier vervolgens de vulling doorheen.
3. Weeg het deeg af in stukken van 350 gram en bol deze op. Geef het deeg een bolrijs van 20 minuten.
4. Bol het deeg nogmaals op en plaats de bollen in aluminium pieplates.
5. Laat 30 minuten rijzen en druk het deeg voorzichtig uit. Laat dan nogmaals ca. 30 minuten rijzen.
6. Bak de broden 25 minuten op 190°C.

Serveertip voor de klant Warm de broden op de BBQ op. Schep 2 eetlepels bruine basterdsuiker op het brood, voeg hier Strohrum 60% aan toe en steek de rum (voorzichtig!) aan zodat de suiker karamelliseert. Blus het geheel af met jus d'orange. Haal het brood uit de aluminium pieplate en serveer met vanille-ijs.

Image



Image



Image

