

Kwarkbrood

Image



Kwarkbrood

Een heerlijk gevuld, zacht kwarkbrood!

22°C

190°C

35-40 min

34 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.500 gram Bloem, eiwitrijk 55%
3.000 gram Bak Speciaal Quarkolini 30%
1.500 gram Basterdsuiker 15%
2.000 gram Heel ei 20%
1.750 gram Plantaardige olie 17,5%
3.200 gram Water 32%

Vulling:

3.500 gram Rozijnen 35%

Decoratie:

Boter, gesmolten
Kristalsuiker, fijn

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

1. Meng alle grondstoffen ca. 4 minuten door en kneed dit kort (ca. 2 minuten).
2. Draai vervolgens de vulling zorgvuldig door het deeg. Gewenste deegtemperatuur is 22°C.
3. Weeg het deeg af op 600 gram, punt/bol dit op en laat 15 minuten rusten.
4. Maak het deeg op tot een brood en plaats in een half broodblik. Steek het deeg met een krabber 1 maal in.
5. Plaats het brood in een voorverwarmde oven van 200°C en bak op 190°C in 35-40 minuten gaar.
6. Na het bakken afboteren en afwerken met fijne kristalsuiker.

Image



Image



Image

