

Kornspitz couronnes

Image



Kornspitz couronnes

Luxe couronnes met verschillende zaden en oude kaas, een echte sfeermaker aan tafel.

180°C

20 min

170 stuks

Ingrediënten

Deeg:

4.000 gram Tarwebloem 40%
2.500 gram KornMix 25%
2.500 gram Volkorenmeel 25%
1.000 gram Zadenmix 10%
150 gram Zout 1.5
300 gram Gist 3%
300 gram Kaisermeister 3%
400 gram Damco a-crème de Luxe 4%
ca. 5.300 gram Water 53%

Decoratie:

Geraspte oude kaas
Zadenmix

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

1. Meng alle grondstoffen en kneed dit tot een goed afgekneed deeg.
2. Geef het deeg een voorrijs van 20 minuten en rol het vervolgens uit op 8 mm dik en ca. 20 cm breed.
3. Bestrooi de onderkant met Zadenmix en de bovenkant met geraspte oude kaas en snijd er repen van 2,5 cm (ca. 95 gram) van.
4. Twist de strengen en druk de uiteinden naar elkaar toe, om zo een rondje te vormen.
5. Zorg dat het gat voldoende groot is ivm rijzen.
6. Plaats de rondjes op een geperforeerde bakplaat of inschiettaaij.
7. Geef de getwiste rondjes een narijs van 50 minuten en bak af.

Image

