

## Maritozzi

### Image



## Maritozzi

Heerlijke brioche broodjes, gevuld met Frucaps abrikozenvulling en zwitserse room!

26°C

250°C

ca. 8 min

185 stuks

# Ingrediënten

## Deeg:

3.750 gram Tarwebloem T45 60%  
1.250 gram Tarwebloem T65 40%  
300 gram Gist 6%  
200 gram Suiker 4%  
500 gram Damco stollenpoeder met boter 10%  
1.250 gram Boter 25%  
1.500 gram Vers ei 30%  
250 gram Bio Desem Traditioneel, doorgestart 5%  
75 gram Zout 1.5%  
ca. 1.250 gram Water ca. 25%

## Zwitserse room:

3.000 gram Water, 6-8°C  
1.950 gram Frucaps abrikozenvulling

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

### Werkwijze deeg:

1. Meng alle grondstoffen zonder de boter door elkaar en kneed dit tot een redelijk glad deeg, voeg dan de boter toe en kneed het deeg helemaal glad.
2. Weeg het deeg af op 1.650 gram voor 30 stuks (55 gram per stuk) en strijk deze af met ei.
3. Laat ca. 90 minuten rijzen.
4. Bak af op 250°C voor ca. 8 minuten.

### Werkwijze Zwitserse room:

1. Mix de **Damco luchtige zwitserse roommix** en het water 1 minuut in de 1e versnelling met de garde.

2. Klop vervolgens 5 minuten op in de 3e versnelling.

### **Opbouw:**

1. Laat de broodjes na het bakken afkoelen en snijd éénmaal in.
2. Vul met ca. 20 gram **Frucaps abrikozenvulling** en vul verder af met ca. 30 gram Zwitserse room.
3. Werk verder af naar eigen inzicht.

### **Image**





**Image**



**Image**

