

Kokos ananaskoeken

Image



Kokos ananaskoeken

Heerlijke tropische koeken met onze Refru Ananas!

200°C met stoom

ca. 25 min

4 stuks

Ingrediënten

Deeg:

2.500 gram Tarwebloem 100%

250 gram Damco vruchtenbrood crème 10%

250 gram Damco vruchtenbrood poeder 10%

150 gram Gist 6%

50 gram Zout 2%

ca. 1.375 gram Water 55%

Vulling:

1.250 gram Refru ananas 5x5 50%

750 gram Rozijnen 30%

Kokos-topping:

5.000 gram Damco kokosmacronenmix

1.250 gram Water, kokend

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

1. Meng alle grondstoffen, behalve de vulling, en kneed dit tot een goed afgekneed deeg.
2. Meng er vervolgens de vulling zorgvuldig door.

3. Weeg het deeg af op 1.600 gram en geef deze een voorslag.
4. Geef een voorrijs van 10 minuten.
5. Draai in de tussentijd **Damco kokosmacronenmix** met het water aan.
6. Rol het deeg uit op 4 cm dik en plaats in een (hoge) bakplaat van 60x40 cm.
7. Prik de deegplak en smeer hier 1.500 gram van de kokos-topping over.
8. Laat de koek 40 minuten rijzen en bak af.
9. Na het afkoelen in stukken snijden van 7,5x7,5 cm (ca. 80 gram).

Image

