

Smickelbollen

Image



Smickelbollen

Heerlijk gevuld brood afgewerkt met srouplesse hazelnoot!

ca. 200°C

ca. 15 min

81 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.000 gram Tarwebloem 100%

500 gram Damco vruchtenbrood crème 10%

500 gram Damco kleinbroodpoeder superieur 10%

400 gram Gist 8%

100 gram Zout 2%

150 gram Arlico confiseurs mocca aroma 3%

ca. 3.000 gram Water 60%

Vulling:

2.000 gram Notenmix 40%

3.000 gram Rozijnen 60%

Decoratie:

Chocuisse srouplesse hazelnoot

Chocuisse srouplesse puur

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

1. Meng alle grondstoffen, behalve de vulling, en kneed dit tot een goed afgekneet deeg.

2. Meng er vervolgens zorgvuldig de vulling door.
3. Weeg het deeg af op 900 gram (30 bolletjes van 30 gram per stuk).
4. Geef een bolrijs van 10 minuten en verdeel deze en bol ze op.
5. Leg vervolgens 6 bolletjes in een ronde pie-plate.
6. Geef de broodjes een narijs van ca. 70 minuten en bak.
7. Na het bakken en afkoelen, afwerken met **Souplesse hazelnoot** en afspritzen met **Souplesse puur**.

Image

