

Fruitbroodjes

Image



Fruitbroodjes

Getoerd gerezen broodjes met onze Frucaps lemoncurd. Heerlijk fris!

ca. 230°C met stoom

ca. 18 min

100 stuks

Ingrediënten

Getoerd gerezen deeg:

3.000 gram W-Bloem 100%

60 gram Kaisermeister 2%

60 gram Zout 2%

300 gram Suiker 10%

150 gram Heel ei 5%

300 gram Roomboter 10%

150 gram Gist 5%

660 gram Water 22%

660 gram Volle melk 22%

Intouren:

1.200 gram Roomboter korstboter 40%

Decoratie:

Frucaps lemoncurd

Frucaps comfortgelei neutraal

Damcosnow

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

Getoerd gerezen deeg:

1. Een soepel deeg draaien van alle ingrediënten, 3 minuten langzaam en 3 minuten snel.
2. Licht opbollen, kruislings insnijden en uitdrukken tot een vierkant deegstuk.
3. Deegstuk afdekken met plastic folie en laten rusten in de koeling.
4. Na ca. 15 minuten het deegstuk uitrollen op 7-8 mm dik en de korstboter opduimen.
5. Met tussenpozen van 15 minuten toeren. Bij voorkeur in 1 toer van 4, 2 toeren van 3 en als laatste 1 keer in tweeën gevouwen.

Vruchtenbroodje:

1. Rol het getoerd gerezen deeg uit op ca. 4-4,5 mm.
2. Verdeel de plak in vierkanten van 10x10 cm.
3. Maak de plakjes licht vochtig en vouw de 4 punten naar het midden.
4. Druk dit stevig aan. Een alternatief is om de punten naar het midden $\frac{3}{4}$ in te snijden en deze elk met de klok mee naar binnen te vouwen, ook hier het midden flink aandrukken.
5. Plaats de broodjes vervolgens op een met siliconenpapier beklede bakplaat.
6. Na ca. 30 minuten narijs, in het midden van de broodjes een dop gele room spuiten en de broodjes nog 15 minuten laten rijzen en vervolgens bakken met voldoende stoom.

Afwerking:

1. De broodjes na het bakken in het midden vullen met een royale dop **Frucaps lemoncurd** en afgeleren met **Frucaps comfortgelei neutraal**.
2. Het midden van de vruchtenvulling afdekken met een caisse en licht bestuiven met **Damcosnow**, vervolgens de caisse voorzichtig verwijderen.

Image

