

## Speculaas Suikerbrood

### Image



## Speculaas Suikerbrood

Een heerlijk suikerbrood verrijkt met speculaaskruiden, Kaneel Granules en Oranjesnippers!

26°C

190°C

30 min

70 stuks

# Ingrediënten

## Deeg:

10000 g Bloem, eiwitrijk 100%

1000 g Royal Steensma Stollenpoeder, met boter 10%

1000 g Royal Steensma Kleinbrood Superieur 10%

700 g Gist 7%

150 g Zout 1,5%

6000 g Water 60%

200 g Speculaaskruiden 2%

50 g Anijszaad gemalen 0,5%

## Vulling:

6000 g Suikernibs P5 60%

2000 g Dawn Granules Kaneelsmaak P2, 2,5-4,0 mm 20%

1000 g Royal Steensma Oranjesnippers 10%

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg.
2. Draai vervolgens de vulling zorgvuldig door het deeg. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.
3. Weeg het deeg af op 400 g.
4. Bol de stukken van het gevulde deeg op en laat deze 20 minuten rijzen.
5. Bol het deeg nog een keer op en plaats in een ronde bakring.
6. Geef het brood een narijs van ca. 70 minuten.
7. Na de narijs een kruis in de bol snijden en klontje boter met suiker opleggen.
8. Bakken inschietoven 200°C, verlagen naar 190°C (rotatieoven 180°C) gedurende 30 minuten.

## Image



**Image**



**Image**

