

## Kokos Ananasbrood

### Image



## Kokos Ananasbrood

Een rijkgevuuld boord met kokos en ananas. Een tropisch feestje op tafel!

25 - 26 °C

220-240°C

30-35 min

78 stuks

### Ingrediënten

## Deeg:

10.000 gram Patentbloem 100%  
800 gram Gist 8%  
150 gram Zout 2%  
2.500 gram Damco stollenpoeder met boter 25%  
ca. 6.000 gram Water 60%

## Vulling:

10.000 gram Rozijnen 70%  
2.000 gram Refru ananas 5x5 10%

## Room:

1.000 gram Water  
250 gram Damco D-roommix

## Kokosmakronenmix:

1.000 gram Kompleet Kokosmakronenmix  
250 gram Water 100°C)

## Decoratie:

Frucaps comfortgelei

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

1. **Kompleet Kokosmakronenmix** in een bekken doen en al draaiend met de vlinder het kokend hete water toevoegen.
2. Het geheel 3 minuten in de 2e versnelling aandraaien.
3. Het beslag 15 minuten laten staan alvorens te verwerken.

Kneden: ca. 1400 kneedslagen

Vulling: Direct doorwerken.

1. Broodjes afwegen op ca. 300 gram en lichtjes oppunten. Puntrijs: 10 minuten.

2. Broodjes opmaken en in gesmeerde sloffenringen leggen. Narijs : 60 - 70 minuten.
3. Op 2/3e van de narijs de bovenzijde voorzichtig in de lengte insnijden met een scherp mes en dunne banen gele room aanbrengen.
4. Hierover de eerder aangemaakte kokosmakronenmix aanbrengen.
5. Na het bakken afwerken met parten ananasschijven, en afwerken met **Frucaps comfortgelei**.
6. Eventueel bestrooien met iets geraspte kokos.

## Image

