

Royal tree

Image



Royal tree

Heerlijke hartige broodjes in de vorm van een kerstboom. Perfect om te delen bij het kerstontbijt, de lunch of het diner!

28 - 30°C

260°C > 230°C

ca. 25 min

20 stuks

Ingrediënten

Deeg:

3.000 gram Tarwebloem 73.5%

1.080 gram KornMix 26.5%

2.285 gram Water 56%

245 gram Gist 6%

60 gram Zout 1.5%

120 gram Kaisermeister 3%

Vulling:

400 gram Gedroogde tomaat 10%

400 gram Groene olijven 10%

400 gram Zwarte olijven 10%

Decoratie:

50% Sesamzaad

50% Geraspte kaas

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

1. **KornMix** 15 minuten weken met water.
2. Knead alle grondstoffen met een spiraalkneder (4 - 6 minuten langzaam, 7 - 10 minuten snel) tot een soepel deeg en voeg vervolgens de vulling toe.
3. De gewenste deegtemperatuur is ca. 28 - 30°C.
4. Deeg 15 minuten laten rusten.
5. Een deegstuk van 1.000 gram is goed voor 30 broodjes, een boom bestaat uit 10 broodjes.
6. Opbollen en decoreren.
7. Vervolgens de bolletjes als een kerstboom op de plaat zetten en ca. 60 minuten narijzen.
8. Inschieten en bakken met stoom.

Image

