

Marikenbrood

Image



Marikenbrood

Een feestelijk, rijkelijk gevuld vruchtenbrood!

230°C

30 min

50 stuks

Ingrediënten

2.000 gram Bloem 100%
30 gram Zout 1.5%
300 gram Damco vruchtbroodpoeder 15%
100 gram Damco vruchtenbroodcrème 5%
160 gram Gist 8%
1.300 gram Water 65%

Vulling 1:

2.000 gram Rozijnen 100%
1.000 gram Krenten 50%

Vulling 2:

1.700 gram Damco amandelspijs K+K
400 gram Damco compleet R poeder
1.000 gram Water
250 gram Kaneelsuiker
Mandarijnpartjes

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg.
2. Vervolgens de vulling doorwerken.
3. Geef het deeg een bulkrijs van 15 minuten en weeg daarna af op 200 gram en direct opbollen.
4. Laat de bollen 15 minuten rusten, uitrollen en de onderplak in de vorm leggen.
5. 100 gram **Damco amandelspijs K+K**, 75 gram gele room, de mandarijnpartjes en 25 gram kaneelsuiker op de onderplak leggen.
6. Vervolgens de bovenplak erop leggen.
7. Geef dit een narijs van 50 minuten en bak af.
8. Na het afkoelen, bestrijken met boter.

Image

