

Choconotenpie

Image



Choconotenpie

Een heerlijke combinatie van suikerbrood en chocolade brood, rijkelijk gevuld!

210°C

25 min

13 stuks

Ingrediënten

Suikerbrooddeeg:

1.000 gram Bloem (eiwitrijk 100%)
200 gram Damco stollenpoeder met boter 20%
100 gram Damco vruchtenbroodcrème 10%
60 gram Gist 6%
20 gram Zout 2%
520 gram Water 52%

Chocodeeg:

1.000 gram Bloem (eiwitrijk 100%)
200 gram Damco stollenpoeder met boter 20%
100 gram Damco vruchtenbroodcrème 10%
50 gram Cacaopoeder 5%
60 gram Suiker 6%
80 gram Gist 8%
20 gram Zout 2%
540 gram Water 54%

Ingrediënten vulling 1:

1.200 gram Damco Hazelnootspijs
110 gram Water

Ingrediënten vulling 2:

415 gram Suikernibs P4
415 gram Notenmix
285 gram Bakvaste chocoladedruppels
185 gram Orangeade 4x4

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

1. Meng voor het suikerbrooddeeg alle grondstoffen door elkaar en kneed goed af tot een soepel deeg.
2. Na het afkneeden het deeg in de koeling plaatsen.

3. Voor het chocodeeg alle grondstoffen door elkaar mengen en kneden tot een goed afgekneed deeg.
4. Haal vervolgens het suikerbrooddeeg naturel uit de koeling en weeg deze op 145 gram af en bol deze vervolgens op.
5. Geeft dit 15 minuten bolrijs.
6. Vervolgens het chocodeeg afwegen op 155 gram, opbollen en een bolrijs geven van 10 minuten.
7. Rol alle bolletjes uit op 1,5 mm (voor 1 broodje 2 kleuren gebruiken).
8. Bestrijk het suikerbrooddeeg naturel met 100 gram vulling 1 en strooi er 100 gram vulling 2 over.
9. Plaats het chocodeeg over de gedecoreerde plak en rol deze op.
10. De opgerolde pil onregelmatig inknippen en in een ronde pie-plate van 16 cm Ø en 4,5 cm hoog plaatsen.
11. Laat het brood ca. 90 minuten narijzen en zorg dat de pie-plate volgerezen is met deeg.
12. Na het bakken afwerken met geklaarde boter.

Image

