

Choco-orange tulband

Image



Choco-orange tulband

Een heerlijk gevuld vruchtenbrood in een tulband vorm!

26°C

190°C

40 min

8 stuks

Ingrediënten

2.000 gram Bloem 100%
400 gram Damco stollenpoeder met boter 20%
200 gram Damco vruchtenbroodcrème 10%
180 gram Cacaopoeder 8%
200 gram Gist 10%
40 gram Zout 2%
ca. 1.300 gram Water 65%
900 gram Mixed Peel 4x4 45%
400 gram Bakvaste chocoladedruppels 20%
800 gram Suikernibs P4 40%

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg.
2. Draai vervolgens de vulling zorgvuldig door het deeg en houd een deegtemperatuur van 26°C aan.
3. Weeg het deeg af op 800 gram.
4. Bol de stukken op en laat deze 20 minuten rijzen.
5. Bol het deeg nogmaals op, plaats deze in de bakvorm en geef het brood een narijs van 90-100 minuten.
6. Bak het brood op 190°C in 40 minuten gaar.

Image

