

Room-kaneel broodjes

Image



Room-kaneel broodjes

Verrukkelijke kaneel broodjes gevuld met onze Damco Top R room!

ca. 240°C

10 min

65 stuks

Ingrediënten

Deeg:

2.000 gram Bloem 100%

400 gram Damco stollenpoeder met boter 20%

200 gram Damco vruchtenbroodcrème 10%

120 gram Gist 6%

30 gram Zout 1.5%

ca. 1.200 gram Water 60%

Boterkruimels:

600 gram Bloem

200 gram Damco top R

20 gram Kaneel

400 gram Boter

400 gram Suiker

Room:

1.400 gram Damco top R

3.500 gram Water

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

1. Meng alle grondstoffen en kneed dit tot een goed afgekneet deeg.
2. Draai vervolgens de vulling zorgvuldig door het deeg en houd een deegtemperatuur van 26°C aan.
3. Het deeg afwegen op 60 gram en direct opbollen.
4. De bolletjes in een 8 cm Ø kartelbakje plaatsen.
5. Geef de bolletjes een narijs van 80-90 minuten en strooi er hierna 25 gram boterkruimels overheen.
6. Broodjes direct lossen na het bakken.
7. Na het afkoelen de broodjes doorsnijden en vullen met 75 gram gele room.
8. Eventueel afwerken met **Damcosnow**.

Image

