

Boeren Vruchtenbol

Image



Boeren Vruchtenbol

Wat is leuker dan alleen een vruchtenbol eten? Samen natuurlijk!

26°C

190 °C

28 min

74 stuks

Ingrediënten

Deeg:

10.000 gram Tarwebloem, eiwitrijk 100%

3.000 gram Damco stollenpoeder met boter 30%

1.000 gram Gist 10%

240 gram Zout 2.4%
ca. 6.700 gram Water 67%
200 gram Zomerkruiden Polak 2%

Vulling:

10.000 gram Rozijnen 100%
2.500 gram Krenten 25%
1.500 gram Notenmix 15%
2.000 gram Confru orangeade 4x4 100%

Instructies[AfdrukkenDownload PDF](#)

1. Meng eerst bloem, water en gist door elkaar en laat dit 20 minuten afgedekt rijzen in de kuip.
2. Draai vervolgens **Damco stollenpoeder met boter**, de kruiden en het zout erdoor en kneed het deeg af tot een goed afgekneet deeg. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.
3. Draai er tot slot zorgvuldig de vulling door.
4. Weeg het deeg af op 500 gram, bol direct op en geef deze een bolrijs van 20 minuten.
5. De bollen nogmaals opbollen en dicht tegen elkaar op een bakplaat leggen (9 stuks op een 40x60 cm plaat).
6. De bollen moeten tegen elkaar rijzen.
7. Geef de bollen een narijs van 50 minuten.
8. Bak de bollen af op ca. 190°C gedurende ca. 45-50 minuten.

Image

