

Luxe choco-orange slof

Image



Luxe choco-orange slof

Smaakvolle en rijkgevulde slof op basis van Damco stollenpoeder met boter, afgemaakt met een choco-room.

26°C

190°C

25 min

98 stuks

Ingrediënten

Deeg:

10.000 gram Bloem, eiwitrijk 100%

3.000 gram Damco stollenpoeder met boter 30%

600 gram Cacaopoeder 6%

1.000 gram Gist, blok 10%

200 gram Zout 2%

ca.6.800 Water ca. 68%

Vulling:

5.000 gram Orangeade 4x4 50%

4.000 gram Chocodrups, bakvast 40%

Choco-room:

3.500 gram Water 100%

1.400 gram Damco Top R 40%

175 gram Cacaopoeder 5%

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg.
2. Werk er direct de vulling zorgvuldig doorheen. De gewenste deegtemperatuur is 26°C.
3. Weeg het deeg af in stukken van 300 gram.
4. Bol deze op en geef ze een bolrijs van 20 minuten.
5. Vervolgens licht oppunten en in het midden met een rolstok een gleuf rollen.
6. Plaats het deeg in een sloffenring en laat deze 15 minuten rijzen.
7. Meng het water, **Damco Top R** en de cacaopoeder tot een chocoroom.
8. Spuit ca. 50 gram van de chocoroom in de gleuf en laat het brood nog 30 minuten narijzen.
9. Bak de broodjes gedurende 25 minuten op 190°C gaar.
10. Los de broodjes van de ringen en laat deze afkoelen.
11. Werk de sloffen af met **Frucaps afdekgelei**, gedroogde **sinaasappelschijven** en chocokrullen.

|