

## Papaya suikerbrood

### Image



## Papaya suikerbrood

Een mooi, zoet brood, gevuld met suikernibs en papaya. Heerlijk met een kop koffie of thee.

180°C

ca. 30 min

8 stuks

# Ingrediënten

## Deeg:

1.150 gram Bloem 70%  
450 gram Bak Speciaal Douceur 30%  
22.5 gram Zout 1.5%  
90 gram Gist 6%  
ca.750 gram Water 50%

## Vulling:

750 gram Suikernibs P4  
750 gram Confru refru papaya 5x5 mm

## Afwerking:

Victoria amandelbeslag

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg.
2. Werk de vulling er zorgvuldig door.
3. Weeg het deeg af in stukken van 450 gram en bol lichtjes op.
4. Geef het deeg een rijs van ca. 15 minuten.
5. Bol nogmaals op, leg het deeg in bakjes en geef een narijs van 75 minuten.
6. Net voordat de broodjes de oven ingaan bestrijken met ei en bestrooien met **Victoria amandelbeslag**.

|

## Image

