Royal Steensma

BAKERY INGREDIENTS



BBQ BREAD

BESTE BAKKERS

Veel, zo niet alles, is onzeker in deze tijd. Sindskort zijn de Covid maatregelen langzaam maar zeker uit ons leven verdwenen. De horeca is weer open, mondkapjes zijn verdwenen en we mogen weer bij elkaar komen.
Maar daarvoor in de plaats zit ons hoofd nu vol met nieuws en beelden van de oorlog tussen Rusland en Oekraïne. Ook wij als bakkend Nederland hebben daar last van en het beangstigt veel mensen om ons heen.

De prijzen van grondstoffen en energie schieten door het dak. Ook wij ontkomen er niet aan om dit door te voeren en het advies aan u is om dit ook te doen. Maar laten we eerlijk zijn, al onze zorgen vallen in het niet bij wat de Oekraïners overkomt.

Laten we hopen dat tijdens een volgend schrijven de rust in de wereld is wedergekeerd en dat we het enkel met elkaar hoeven te hebben over de leuke dingen van ons werk... want die zijn er zeker!
Wat denkt u van dit mooie BBQ magazine wat voor u ligt; een schitterend pakket aan inspirerende producten die u de komende tijd in uw winkels kunt uitrollen.
De BBQ scene in Nederland wordt steeds groter en u als ondernemer kunt daar zeker de vruchten van mee plukken. De consument wil méér dan het standaard stokbroodje bij de BBQ. Als we een burger willen, dan moet dat een Burger 2.0 zijn en daar hoort dan natuurlijk ook een burgerbroodje bij dat 2.0 is.

Als we het dan hebben over het summum van de BBQ, is dat natuurlijk de Big Green Egg. Onder leiding van Meester Boulanger Hiljo Hillebrand en SVH Meesterkok Michèl Lambermon hebben we een fotosessie mogen houden in het inspiratiecentrum van Big Green Egg.
Buiten deze twee vakidioten hebben we bij Royal Steensma enkel mensen in dienst die bezeten lijken te zijn van food. Dit team mensen waar ik trots op ben, heeft ervoor gezorgd dat u weer inspiratie heeft. Mocht u desondanks vragen hebben schroom dan ook niet om uw accountmanager om ideeën en tips te vragen, want deze zullen ze graag aan u geven.
Een speciale dank aan Big Green Egg voor de samenwerking. En u wens ik veel leesplezier en gezondheid toe!

Gijs Kuijntjes,
Salesmanager MKB

Royal Steensma
BAKERY INGREDIENTS







In samenwerking met:

Big Green Egg

COLOFON

Dit is een speciale uitgave van het voorjaarsmagazine van Royal Steensma, dat wordt uitgegeven in een oplage van 1.000 stuks.

Recepten: Team MKB
Ontwerp: Mangoa Ontwerp, Angela van der Knaap
Redactie: Emina Dencic
Fotografie: Morel Fotografie, Sander Morel
Big Green Egg
Drukwerk: Mazeline



CORNUIT PLUKBOL

37 STUKS

Deeg

5.000	gram	Bloem, eiwitrijk	50%
5.000	gram	**Bak Speciaal Cornuit**	50%
150	gram	Zout	1,5%
400	gram	**Bio Desemcultuur Royal**	4%
ca. 5.700	gram	Water	57%
500	gram	Inwaswater	5%

Decoratie
Bak Speciaal Deco Riso
Oude kaas, geraspt

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten. Weeg het deeg vervolgens af op 450 gram. Bol het deeg mooi op en decoreer met **Bak Speciaal Deco Riso**.
Laat de bollen ca. 60 minuten narijzen. Na de narijs bestrooien met geraspte oude kaas en een ruitmotief insnijden.
Schiet de broden in op 260°C en bak aflopend naar 220°C met iets stoom.

Tip voor thuis
Snij de gebakken broden in een blokjesmotief in en stop daartussen kruidenboter, mozzarella en geraspte kaas. Leg het brood vervolgens op de BBQ zodat de vulling eruit smelt.

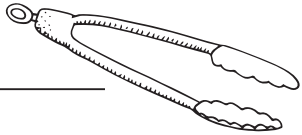


DEEGTEMP.	BAKTEMP.	BAKTIJD
27°C	220°C	30 MIN









HOT DOG BUNS

261 STUKS

Deeg

10.000	gram	Bloem, eiwitrijk	100%
150	gram	Zout	1.5%
1.500	gram	**Damco kleinbroodpoeder superieur**	15%
500	gram	Boter	5%
500	gram	Basterdsuiker	5%
500	gram	Blok gist	5%
ca. 5.400	gram	Water	54%

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Weeg het deeg af in stukken van 2.100 gram voor 30 stuks en bol ze licht op. Verdeel de deegstukken met de verdeel/opboller. Laat de bolletjes 5 minuten loskomen, punt ze op en rol ze uit tot ca. 12-14 cm. Leg de puntjes los van elkaar op een bakplaat en geef ze een narijs van ca. 90 minuten. Spuit 'Backglanz' (Dübor) over de puntjes en bak gedurende 8 minuten op 240°C.



DEEGTEMP.
26°C

BAKTEMP.
CA. 240°C

BAKTIJD
CA. 8 MIN

PAN SPELT-WALNOTENBOL

22 STUKS

Deeg

10.000	gram	**Bak Speciaal Honing Spelt**	100%
150	gram	Zout	1.5%
400	gram	**Bio Desemcultuur Royal**	4%
ca. 5.400	gram	Water	54%

Vulling

4.000	gram	Walnoten, stukjes	40%

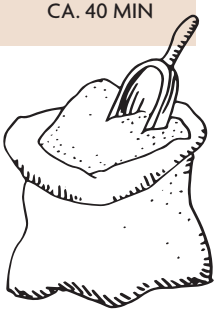
Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Draai hier zorgvuldig de vulling doorheen. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten. Weeg het deeg vervolgens af op 900 gram voor een pan van 26 cm Ø. Bol het deeg mooi glad op en plaats in de pan. Laat de bollen ca. 80 minuten narijzen.
Na de narijs bestrooien met speltbloem en een ruitmotief insnijden.

Bak de broden gedurende 40 minuten op 230°C met stoom.

DEEGTEMP. 26°C

BAKTEMP. CA. 230°C

BAKTIJD CA. 40 MIN







TOMATO BORREL-BREEKBROOD

56 STUKS

Deeg

5.000	gram	Bloem, eiwitrijk	50%
5.000	gram	**Bak Speciaal Tomato**	50%
150	gram	Zout	1.5%
300	gram	**Bio Desemcultuur Royal**	3%
300	gram	Blok gist	3%
ca. 6.000	gram	Water	60%
300	gram	Olijfolie	3%

Oliemengsel

600	gram	Tomaten tapenade	6%
2.000	gram	Olijfolie	20%

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Weeg het deeg af in stukken van 300 gram, punt ze licht op en laat ze 10 minuten rijzen.

Maak de punten op tot stokbrood en hak dit vervolgens in stukjes. Haal de stukjes door het oliemengsel en plaats in een hoge pie-plate van 16 cm Ø. Laat de broden 45 minuten narijzen en bak vervolgens gedurende 25 minuten op 210°C.



DEEGTEMP.
26°C



BAKTEMP.
CA. 210°C



BAKTIJD
CA. 25 MIN

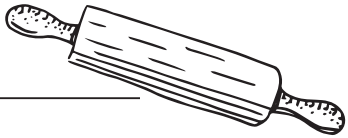












COURONNE OLIVE

29 STUKS

Deeg

7.000	gram	Bloem, eiwitrijk	70%
3.000	gram	**Bak Speciaal Bellavita**	30%
150	gram	Zout	1.5%
300	gram	**Bio Desemcultuur Royal**	3%
50	gram	Blok gist	0.5%
300	gram	**Bak Speciaal Max**	3%
ca. 6.000	gram	Water	60%
500	gram	Inwaswater	5%

Vulling

3.000	gram	Olijvenringen zwart	30%
3.000	gram	Olijvenringen groen	30%
100	gram	Italiaanse kruiden	1%

DEEGTEMP.
26°C

BAKTEMP.
CA. 230°C

BAKTIJD
CA. 30 MIN

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Werk hier direct de vulling zorgvuldig doorheen.

Weeg het deeg af in stukken van 8.000 gram voor 10 stuks (800 gram per stuk). Laat de stukken 45 minuten rijzen, in met olie ingevette bakken. Vouw de deegstukken en laat deze nogmaals 45 minuten rijzen.
Draai vervolgens de bakken om op een met bloem bestrooide werkbank. Druk de stukken gelijkmatig uit en verdeel elk stuk in 10 gelijke stukken van 800 gram of verdeel met de diviseuse. Bol de stukken licht op en laat 20 minuten rijzen.
Bol het deeg nu mooi op, druk een gat in het midden en plaats in couronne mandjes. Laat de couronnes 70 minuten narijzen en draai ze daarna om op het inschietapparaat.
Bak de broden gedurende 30 minuten op 230°C op de ovenvloer met voldoende stoom.







TURKS BROOD

38 STUKS

Deeg

8.000	gram	Bloem, eiwitrijk	80%
2.000	gram	**Bak Speciaal Bellavita**	20%
150	gram	Zout	1.5%
500	gram	**Damco kleinbroodpoeder superieur**	5%
300	gram	Blok gist	3%
ca. 6.500	gram	Water	65%

Decoratie

Heel ei en olie (50-50)
Nigella zaad

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten. Weeg het deeg af in stukken van 450 gram en bol op. Laat 30 minuten rijzen. Druk het deeg voorzichtig uit in een ruitvorm, met vingers die nat gemaakt zijn met het ei en olie mengsel. Rek de bol uit tot een ovaal model. Laat dan nogmaals ca. 45 minuten rijzen en plaats de broden op het inschiet-tapijt. Trek de broden nog wat ovaler en bak gedurende 25 minuten op 210°C met stoom.



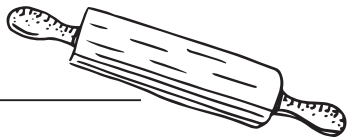
DEEGTEMP.
26°C



BAKTEMP.
CA. 210°C



BAKTIJD
CA. 25 MIN



BURGER MAÏSBUN

128 STUKS

Deeg

8.000	gram	Bloem, eiwitrijk	80%
2.000	gram	**Bak Speciaal Grain Maïs**	20%
150	gram	Zout	1.5%
1.000	gram	**Damco kleinbroodpoeder superieur**	10%
400	gram	Blok gist	4%
ca. 5.400	gram	Water	54%

Decoratie
Bak Speciaal Deco Maïs en **Bak Speciaal Deco Duo**

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Weeg het deeg af in stukken van 750 gram, voor 30 stuks en bol de stukken licht op. Verdeel met de verdeel/opboller.
Plaats in het midden van een bakblikje een bolletje gedecoreerd met **Bak Speciaal Deco Duo** en daaromheen 2 bolletjes gedecoreerd met **Bak Speciaal Deco Maïs** en 2 ongedecoreerde bolletjes.
Laat de buns ca. 80 minuten narijzen en bak vervolgens gedurende 10 minuten op 240°C.

DEEGTEMP.	BAKTEMP.	BAKTIJD
26°C	CA. 240°C	CA. 10 MIN



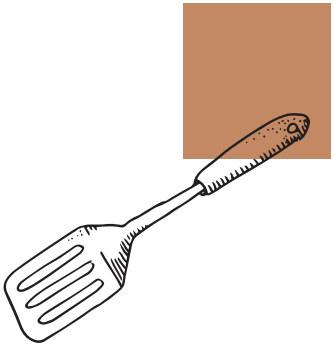

Big Green Egg.













BBQ STENGELS

150 STUKS

Deeg

5.000	gram	Bloem, eiwitrijk	50%
3.500	gram	**Bak Speciaal Tomato**	35%
1.500	gram	**Bak Speciaal Grain Maïs**	15%
150	gram	Zout	1.5%
500	gram	Blok gist	5%
100	gram	**Bak Speciaal Max**	1%
500	gram	Heel ei	5%
ca. 4.500	gram	Water	45%

Toerboter

3.500	gram	Toerboter	35%

Decoratie

500	gram	**Bak Speciaal Deco Maïs**	5%
2.000	gram	Geraspte kaas, oud	20%
100	gram	Maggi, vloeibaar	



DEEGTEMP.
24°C



BAKTEMP.
CA. 220°C



BAKTIJD
CA. 18 MIN

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit niet helemaal af.
Vouw de toerboeter in en geef het deeg 1 halve Franse toer en 1 halve Hollandse toer. Laat het deeg 20 minuten rusten in de koelkast en rol deze daarna uit op 45cm breedte en 8mm dikte. Bestrijk de plak eerst met Maggi zodat de rest van de decoratie blijft plakken. Meng **Bak Speciaal Deco Maïs** en de geraspte kaas en breng dit vervolgens aan.

Snij banen van 1,5cm, zodat je strips van 45cm x 1,5cm krijgt (ca. 100 gram). Twist de strips, leg ze in een stokbroodgootje en laat 45 minuten narijzen. Bak de stengels gedurende 18 minuten op 220°C met iets stoom.

Tip Dit recept kan ook gemaakt worden en als deegstuk worden ingevroren. Na het invriezen de strip 1 uur ontdooien en 50 minuten laten narijzen. Vervolgens bakken.

TIPS VAN DE MEESTERS

- Barbecueën wordt steeds meer gedaan en de consument pakt het ook steeds professioneler aan. Speel daar op in, bijvoorbeeld door middel van het geven van workshops of door het plaatsen van speciale content op Social Media.

- Werk samen met lokale ondernemers; samen kun je wellicht een mooie box samenstellen met daarin alles voor een heerlijke BBQ-maaltijd.

- Verkoop naast brood eventueel ook andere gerelateerde producten aan jouw klanten, zoals bijvoorbeeld smeersels en sausjes.

- Maak je producten en/of thema goed zichtbaar in je winkel.

- Bak de producten en vries ze in zodat je ze niet iedere dag hoeft te draaien.

- Je kunt ook enkel deegstukken aanbieden aan jouw klanten; denk bijvoorbeeld aan pizzadeeg dat ze zelf kunnen uitdrukken, beleggen en bakken.

- Maak de producten als bake off en geef jouw klanten tips mee hoe ze het brood kunnen afbakken op de BBQ.

- Brood kan op de BBQ afgebakken worden op ca. 190°C, waarbij de korst licht vochtig gemaakt dient te worden.

Aïoli:
1 eidooier
250 ml zonnebloemolie
Teentjes knoflook
Citroensap of augurkenzuur
Zout en peper

Royal Steensma
BAKERY INGREDIENTS



Pesto:
30 gr pijnboompitten
1 teentje knoflook
50 gr Parmezaanse kaas
4 eetlepels of meer extra vierge olijfolie
30 gr verse basilicum
Snuf zwarte peper

Kruidenboter:
250 gr ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
Snuf grof zout
Paar takjes verse peterselie
Paar sprietjes bieslook
2 tenen knoflook
1 eetlepel citroensap

FRANSE BAGUETTE

48 STUKS

Deeg

10.000	gram	Bloem, eiwitrijk	100%
180	gram	Zout	1.8%
2.000	gram	**Poolish***	20%
2.000	gram	**Desem, doorgestart***	20%
50	gram	Blok gist	0.5%
50	gram	**Bak Speciaal Max**	0.5%
ca. 6.000	gram	Water	60%
500	gram	Inwaswater	5%

DEEGTEMP.
24°C

BAKTEMP.
CA. 240°C

BAKTIJD
CA. 22 MIN

Poolish: dag van tevoren maken en in koeling plaatsen

1.000	gram	Bloem	10%
1.000	gram	Water, 30°C	10%
100	gram	**Bio Desemcultuur Royal**	1%

Desem: doorstarten, 16 uur laten staan op bakkerijtemperatuur

400	gram	**Desem Traditioneel**	4%
800	gram	Bloem	8%
800	gram	Water, 30°C	8%

Desem doorstarten en Poolish maken. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg.

Geef het deeg een bulkrijs van 90 minuten (vouw het deeg na 45 minuten). Weeg het deeg af op 420 gram en bol licht op. Geef een bolrijs van 20 minuten en punt de bollen licht op. Geef een puntrijs van 30 minuten en maak de punten op als baguette.

Laat de baguettes 60 minuten rijzen, tussen met rijstebloem bestoven deegkleedjes. Plaats op het inschietapparaat en snij de baguettes in voor het bakken. Bak de baguettes gedurende 22 minuten op 240°C op de ovenvloer met voldoende stoom.




Royal Steensma
Big Green Egg







TOMATO BREEK-BAGUETTE

48 STUKS

Deeg

	5.000 gram	Bloem, eiwitrijk	50%
	5.000 gram	**Bak Speciaal Tomato**	50%
	150 gram	Zout	1.5%
	400 gram	**Bio Desemcultuur Royal**	4%
	100 gram	Blok gist	1%
	150 gram	**Bak Speciaal Max**	1.5%
ca.	6.500 gram	Water	65%

Decoratie
Bak Speciaal Deco Duo

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Weeg het deeg af in stukken van 350 gram, bol ze licht op en laat ze 20 minuten rijzen. Maak de bollen mooi op tot stokbroden en decoreer ze met **Bak Speciaal Deco Duo**.

Laat de broden 60 minuten narijzen en plaats ze op het inschietapparaat. Knip de stokbroden vervolgens in als een korenaar en bak gedurende 25 minuten op 230°C op de ovenvloer met voldoende stoom.



DEEGTEMP.
26°C

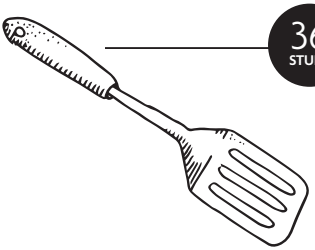


BAKTEMP.
CA. 230°C



BAKTIJD
CA. 25 MIN

PAN FOCACCIA



36 STUKS

Deeg

7.500	gram	Bloem, eiwitrijk	75%
2.500	gram	**Bak Speciaal Deeg&Aar**	25%
150	gram	Zout	1.5%
300	gram	**Bio Desemcultuur Royal**	3%
300	gram	Blok gist	3%
ca. 7.500	gram	Water	75%
500	gram	Olijfolie	5%

Decoratie

Paprika, tomaat, olijven, kruiden etc. (naar wens)

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten. Weeg het deeg af in stukken van 500 gram, bol ze licht op en plaats in een gietijzeren pan of een kapselpan van 27 cm Ø (ruim ingevet met olijfolie). Laat 30 minuten rijzen en druk het deeg voorzichtig uit.

Laat de pan in ca. 45 minuten volrijzen en druk met royaal met olijfolie besprenkelde vingers in het deeg. Decoreer de Focaccia's met een mooie topping naar wens en bak vervolgens gedurende 25 minuten op 210°C met stoom.

DEEGTEMP.	BAKTEMP.	BAKTIJD
26°C	CA. 210°C	CA. 25 MIN

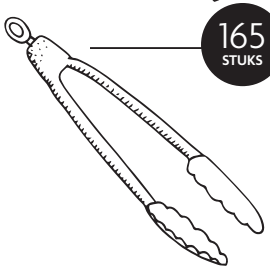



Big Green Egg



BOCKWORSTBROODJE

165
STUKS



Deeg

5.000	gram	Bloem, eiwitrijk	50%
5.000	gram	**Bak Speciaal Bellavita**	50%
150	gram	Zout	1.5%
100	gram	**Bak Speciaal Max**	1%
400	gram	**Bio Desemcultuur Royal**	4%
ca. 6.000	gram	Water	60%

Vulling

165	stuks	Bockworsten

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Weeg het deeg af in stukken van 100 gram en laat de bolletjes 30 minuten loskomen.

Rol plakjes van het deeg zodat er een bockworst ingerold kan worden. Leg de broodjes op een bakplaat en snij ze daarna direct in tot op de Bockworst.

Laat de broodjes 60-70 minuten narijzen en bak tenslotte gedurende 14 minuten op 240°C.

DEEGTEMP.	BAKTEMP.	BAKTIJD
27°C	240°C	14 MIN


伊豆
わさび
ふりかけ
IZUYA ORIGINAL









MAXIGRAIN BREEKBROOD

48 STUKS

Deeg

5.000	gram	Bloem, eiwitrijk	50%
5.000	gram	**Bak Speciaal Maxi Grain**	50%
150	gram	Zout	1,5%
250	gram	Gist	2,5%
ca. 6.400	gram	Water	64%

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Weeg het deeg af op 350 gram en bol direct op. Laat de bollen vervolgens 50 minuten rijzen.

Druk hierna de bollen plat en druk ze in met een taartverdeler (8 of 10 verdeler). Decoreer naar eigen inzicht en bak ongeveer 30 minuten af op 240°C, aflopend naar 220°C met iets stoom.



DEEGTEMP.
26°C



BAKTEMP.
240-220°C



BAKTIJD
CA. 30 MIN

PIZZA MARGHERITA

70 STUKS

Deeg

5.000	gram	Bloem, eiwitrijk	50%
5.000	gram	**Bak Speciaal Bellavita**	50%
150	gram	Zout	1.5%
200	gram	**Bio Desemcultuur Roya**l	2%
50	gram	Blok gist	0.5%
ca. 6.800	gram	Water	68%
500	gram	Olijfolie	5%

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Weeg het deeg af in stukken van 250 gram en bol op. Laat dit minimaal 16 uur afgedekt in de koeling staan.
Druk het deeg vervolgens uit en beleg met tomatensaus en mozzarella. Bak de pizza's gedurende 3-5 minuten op de ovenvloer op 240°C.

Tip De pizzabodems kunnen ook als deegstuk ingevroren worden.
De pizza's kunnen ook half afgebakken worden, zodat ze thuis in de oven of op de BBQ afgemaakt kunnen worden.



DEEGTEMP.
26°C



BAKTEMP.
CA. 240°C



BAKTIJD
3-5 MIN







PIZZA DOLCE

43 STUKS

Deeg

5.000	gram	Bloem, eiwitrijk	50%
5.000	gram	**Bak Speciaal Bellavita**	50%
150	gram	Zout	1.5%
200	gram	**Bio Desemcultuur Royal**	2%
50	gram	Blok gist	0.5%
ca. 6.800	gram	Water	68%
500	gram	Olijfolie	5%

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Weeg het deeg af in stukken van 250 gram en bol op. Laat dit minimaal 16 uur afgedekt in de koeling staan.
Druk het deeg vervolgens uit en bak de pizzabodems gedurende 3-5 minuten op de ovenvloer op 240°C.

Na het bakken de pizza bestrijken met chocoladepasta en fruit of met **Frucaps salted caramel** en banaan.

Tip De pizzabodems kunnen ook als deegstuk ingevroren worden.
De pizza's kunnen ook half afgebakken worden, zodat ze thuis in de oven of op de BBQ afgemaakt kunnen worden.



DEEGTEMP.
26°C



BAKTEMP.
240°C

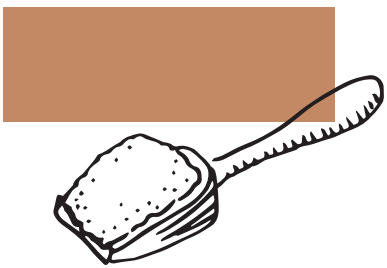


BAKTIJD
3-5 MIN



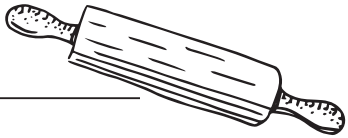












AMANDEL MANGO-APPELTAARTJES

8 STUKS

Bodem

2.000 gram	**Damco kompleet kanopoeder**
500 gram	Boter
200 gram	Heel ei

Vulling

2.000 gram	Appelstukjes, vers & zonder schil
1.000 gram	**Frucaps fruitvulling mango**
200 gram	**Damco Top R**
100 gram	**Citroenrasp ZKZC**

Overig

500 gram	**Damco amandelspijs KK,** afgeslapt

Afwerking

500 gram	**Damco amandel wellington**
40 gram	Eiwit
	Frucaps comfortgelei neutraal

Werkwijze bodem

Draai de boter en **Damco kompleet kanopoeder** in de kruim en voeg vervolgens het heel ei toe. Als het deeg zich gevormd heeft de machine stoppen en het deeg koel wegleggen.

Werkwijze vulling

Meng alle ingrediënten goed.

BAKTEMP. 170°C

BAKTIJD 25 MIN

Opbouw

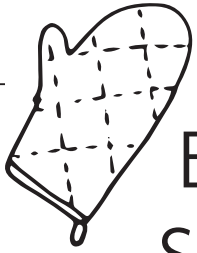
Rol het deeg uit op 3 mm en bekleed een aluminium taartvorm van 15 cm Ø met het deeg. Spuit op het deeg een spiraal van ongeveer 60 gram afgeslapte **Damco amandelspijs KK** en doe hier 400 gram van de vulling bovenop. Bak de taartjes af en laat vervolgens volledig afkoelen.

Afwerking

Slap **Damco amandel wellington** af met het eiwit en spuit hiermee een raster op de afgekoelde taartjes. Laat dit 3 minuten afschroeien op 250°C en geleer de taartjes tot slot af met **Frucaps comfortgelei neutraal**.







BBQ DESSERT SUIKERBROOD

65 STUKS

Deeg

10.000	gram	Bloem, eiwitrijk	100%
150	gram	Zout	1.5%
1.500	gram	**Damco kleinbroodpoeder superieur**	15%
600	gram	Blok gist	6%
ca. 5.800	gram	Water	58%

Vulling

4.000	gram	Suikernibs P4	40%
1.000	gram	**Orangeade 4x4**	10%
100	gram	Kaneel	1%

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Werk hier vervolgens de vulling doorheen. Weeg het deeg af in stukken van 350 gram en bol deze op. Geef het deeg een bolrijs van 20 minuten. Bol het deeg nogmaals op en plaats de bollen in aluminium pie-plates. Laat 30 minuten rijzen en druk het deeg voorzichtig uit. Laat dan nogmaals ca. 30 minuten rijzen. Bak de broden 25 minuten op 190°C.

Serveertip voor de klant

Warm de broden op de BBQ op. Schep 2 eetlepels bruine basterdsuiker op het brood, voeg hier Strohrum 60% aan toe en steek de rum (voorzichtig!) aan zodat de suiker karamelliseert. Blus het geheel af met jus d'orange. Haal het brood uit de aluminium pieplate en serveer met vanille-ijs.



DEEGTEMP.
26°C



BAKTEMP.
CA. 190°C



BAKTIJD
CA. 25 MIN



Royal Steensma B.V.

Hoofdkantoor
Galvanistraat 1, NL-8912 AX Leeuwarden
Postbus 351, NL-8901 BD Leeuwarden

Oostelijke Industrieweg 2, NL-8801 JW Franeker
Postbus 515, NL-8800 AM Franeker

Industrieweg 14, NL-3133 EE Vlaardingen
Postbus 22, NL-3130 AA Vlaardingen

Einsteinweg 12, NL-6662 PW Elst

Tel. +31(0)88 16 32 000
Fax +31(0)88 16 32 002
info@steensma.com

www.steensma.com