

Kruidnoten panettone

 Een origineel product voor een traditoneel feest

 Kruidnoten in een cake-achtig brood

 Deze kruidnoten mogen wel taai worden



Uw partner in bakkerij en ijs

Bakeplus is een vooraanstaand leverancier van een bijzonder groot assortiment voor bakkers, banketbakers, patissiers, ijsbereiders en food bedrijven.

Bakeplus
www.bakeplus.nl

Uitkomst ca. 7 stuks

Ingrediëntenlijst deeg:

1.000 g	eiwitrijke bloem
300 g	roomboter (art. nr. 65004)
200 g	boterstollenpoeder (art. nr. 09034)
20 g	zout
50 g	ei (art. nr. 65704)
65 g	gist (art. nr. 63003)
750 g	water + 50 g inwas

Ingrediëntenlijst vulling:

500 g	kruidnoten (art. nr. 69098)
100 g	choco chunks (art. nr. 34125)
100 g	bakto notenmix (art. nr. 30991)
100 g	sinaasappel stukjes gekonfijt (art. nr. 29269)
100 g	suikernibs P4 (art. nr. 03048)

Recept boterkruimels met speculaas:

100 g	roomboter (art. nr. 65004)
100 g	basterdsuiker (art. nr. 03036)
150 g	bloem
12 g	speculaaskruiden (art. nr. 31200)

Toebehoren:

Panettone bakvorm | 200 stuks (art. nr. 33282)
Diamantzak 16x50 cm | 250 stuks (art. nr. 36405)

1. Werkwijze deeg;

Maak van alle grondstoffen, behalve de boter, een glad deeg. Voeg daarna de boter toe en als laatste het inwas water. Het deeg moet vrij slap zijn i.v.m. droge pepernoten.

2. Korte bulkrijs;

Laat het deeg 5 minuten loskomen of ontspannen en draai vervolgens de vulling zorgvuldig door het deeg.

3. Afwegen;

Weeg stukken af van 500 gram en bol op.

4. Bolrijs:

Ca. 25 minuten.

5. Modelleren;

Nogmaals opbollen en in de vorm plaatsen met het slot naar beneden.

6. Narijs;

Driekwart vol laten rijzen en voorzichtig strijken met ei, dan de speculaaskruimels erop strooien (70 gram per stuk) en nog 10 minuten narijs geven.

7. Bakken;

Op 165°C gedurende ca. 32 minuten in hetelucht oven.

GKP indicatie inclusief bakvorm € 1,73 per stuk
Advies verkoopprijs € 6,00 per stuk.

Wist u dat....

Deze kruidnoten panettone, verpakt in een diamantzak, een perfect én lekker cadeau is!

Wist u dat....

Kruidnoten van de speculaasfamilie afkomen en pepernoten van de taai-taai familie.

En wist u dat....

De panettone een traditioneel Italiaans kerstgeschenk is, maar met deze ingrediënten het verrassend lekker is met Sinterklaas!

