

Poffier - Toendra, Appel Fruffi, Amarenen kersen & Kaneelsuiker

Receptuur uitgaande 3 Kg Toendra = 24 stuks van 225 gram.
Inspired by: Dossche Mills

Ingrediënten

Deegsamenstelling

	%
Toendra	100
Zout	2
Gist	5
Vruchtenbroodpoeder	10
Broodcreme	5
Water ca.	60

Vulling

Appel Fruffi
Amarenen Kersen

Afwerking

Kaneelsuiker
Roomboter smelten

Bereiding

Mengen	
Kneden	8 minuten langzaam tot een soepel deeg
Vulling	direct doordraaien
Deegtemperatuur	26 °C
Afwegen	225 gram
Opbollen	
Bolrijs	20 minuten
Vormen	van bollen een bodem en deksel uitrollen,

Appel Fruffi op de bodem verdelen (buitenste rand vrijhouden en strijken met ei), 8 tal amarenen kersen verdelen en het tweede plakje er op leggen en de kanten aandrukken. met ei

Strijken	met ei
Narijs	ca. 50 minuten
Bakken	22 minuten 220°C
Na het bakken	afboteren
Na het afkoelen	decoreren met kaneelsuiker

