Gezond & Vitaal

recepten

Meer granen & zaden

Meer fruit

Eerlijke ingrediënten

gezond & lekker

Biologisch

Plantaardig

Minder suiker & zout

Minder vet

Meer vezels

Vitaler

Index

Inleiding 03

NIEUW! VEGAN CAKE

Vegan Cake

Vegan Cake Bar Abrikoos 04 - 05
Vegan Cake Bar Chocolade 06 - 07
Vegan Cake Tulp Appel 08 - 09
Vegan Cake Naturel 10 - 11
Vegan Cake Vruchten 12 - 13
Vegan Cake Kruimel-framboos 14 - 15
Vegan Caketaart Appel 16 - 17
Vegan Caketaart Chocolade 18 - 19

Vegan Broodmuffin / Focaccia

Vegan Broodmuffin zoet 20 - 21
Vegan Broodmuffin hartig 22 - 23
Vegan Focaccia zoet 24 - 25
Vegan Focaccia hartig 26 - 27

Volop repen

Volop Grieks 28 - 29
Volop Frans 30 - 31
Volop Italiaans 32 - 33
Volop zomer 34 - 35
Volop herfst 36 - 37
Volop winter 38 - 39

Je bent wat je eet!

Dat gaat steeds meer op voor de hedendaagse consument.

Uit Taste Tomorrow, hét grootste consumententrendonderzoek op het gebied van bakkerijproducten ter wereld, blijkt dat maar liefst 50% van de Nederlandse consumenten het hiermee eens is.

Gezonde voeding gaat niet alleen meer over het weglaten of verminderen van bepaalde ingrediënten (zoals zout, suiker of vet) maar juist ook over het toevoegen van gezonde ingrediënten. Denk bijv. aan fruit, granen, zaden, vezels en groente.
Ook voedingskeuzes als biologisch, clean(er) label, glutenvrij, plantaardig of zelfs vegan worden steeds vaker gemaakt. De drijvende groep hierachter zijn consumenten tussen de 20 en 35 jaar oud, een groep die gezondheidsbewuster en meer begaan lijkt te zijn met de aarde waarop we leven. Het reduceren van afval en met name plastic is daar een voorbeeld van. Maar ook recycling en upcycling zijn goede manieren om hierop in te springen.

Bakkerijproducten worden zowel dagelijks als bij bijzondere gelegenheden gegeten. Zo zie je brood vaak als onderdeel van het ontbijt en de lunch en banket op verjaardagen en feestdagen.
Echter, de tijd van 3 traditionele maaltijden per dag ligt ver achter ons en we zien dan ook steeds meer dat de consument zelf bepaalt wat en wanneer hij eet. Inmiddels zien we 5 tot 7 eetmomenten per dag en een stijgende buitenshuis- en onderwegconsumptie met een keuzemogelijkheid die groter is dan ooit!

Ook zien we consumenten keuzes maken die passen binnen hun perceptie van gezonde voeding of een gezonde wereld. Zo zet de trend naar minder e-nummers zich voort en zien we de interesse in biologisch, vegetarisch en zelfs vegan enorm stijgen. Of het nu gezonder is voor jezelf of voor onze aardbol, feit is dat flex-eten in alle doelgroepen steeds vaker voorkomt.

Dit receptenboekje staat vol met recepturen die inspelen op deze trends; vegan cake, vezelrijke producten, producten voor on the go consumptie. Bewust genieten, zonder in te leveren op smaak. Want zoals Taste Tomorrow ons ook leert, SMAAK is en blijft het allerbelangrijkste aankoopcriterium in brood en banket.

Puratos
Reliable partners in innovation

gezond & lekker

Recept

Vegan Cake Bar Abrikoos

Notities

Recept voor 60 stuks

Ingrediënten

Zetdeeg

500 gram	Tegral Satin Cream Cake Plant-Based
225 gram	Aristo Cake margarine
25 gram	Water
25 gram	Citroenrasp

Beslag

1.320 gram	Tegral Satin Cream Cake Plant-Based
295 gram	Zonnebloemolie
600 gram	Water

Vulling

900 gram	Abrikozenjam

Crumble

300 gram	Tegral Satin Cream Cake Plant-Based
130 gram	Aristo Cake margarine
20 gram	Water
15 gram	Citroenrasp
100 gram	Amandelstiften

Bereidingswijze

- Meng de grondstoffen voor het zetdeeg.
- Meng de grondstoffen voor het beslag gedurende 2 min. op lage en 3 min. op gemiddelde snelheid.
- Meng de grondstoffen voor de crumble tot kruimelmassa.
- Rol het deeg uit tot een dikte van 3,5 mm en fonceer de bodem van 2 platen van 57x20 cm.
- Bestrijk de bodem met 150 gram abrikozenjam.
- Vul de plaat met 1.100 gram beslag.
- Spuit in de lengte richting 10 banen à 30 gram abrikozenjam.
- Bestrooi met 280 gram crumble.
- Bakken gedurende ca. 40 min.
- Rotatieoven 155 °C.
- Dekoven 185 °C.
- Snijd na licht aanvriezen in rechthoeken van 9x3,6 cm.

Recept

Vegan Cake Bar Chocolade

Notities

Recept voor 60 stuks

Ingrediënten

Zetdeeg

500 gram	Tegral Satin Cream Cake Plant-Based
40 gram	Cacaopoeder
25 gram	Kristalsuiker
225 gram	Aristo Cake margarine
50 gram	Water

Beslag

1.000 gram	Tegral Satin Cream Cake Plant-Based
75 gram	Cacaopoeder
50 gram	Kristalsuiker
300 gram	Zonnebloemolie
470 gram	Water
200 gram	Belcolade K 15 grains

Vulling

900 gram	Frambozenjam

Crumble

250 gram	Tegral Satin Cream Cake Plant-Based
20 gram	Cacaopoeder
115 gram	Aristo Cake margarine
25 gram	Water
100 gram	Belcolade K 15 grains

Decoratie

1.200 gram	Coverliq Dark BG

Bereidingswijze

- Meng de grondstoffen voor het zetdeeg.
- Meng de grondstoffen voor het beslag gedurende 2 min. op lage en 3 min. op gemiddelde snelheid.
- Meng de grondstoffen voor de crumble tot kruimelmass
- Rol het deeg uit tot een dikte van 3,5 mm en fonceer de bodem van 2 platen van 57x20 cm.
- Bestrijk de bodem met 150 gram frambozenjam.
- Vul de plaat met 1.050 gram beslag.
- Spuit in lengte richting 10 banen à 30 gram frambozenjam en bestrooi met de crumble.
- Bakken gedurende ca. 40 min.
- Rotatieoven 155 °C.
- Dekoven 185 °C.
- Snijd na licht invriezen in rechthoeken van 9x3,6 cm.
- Haal het voetje door de Coverliq Dark BG.

Recept

Vegan Cake Tulp Appel

Notities

Recept voor 30 stuks

Ingrediënten

Zetdeeg

1.000 gram	Tegral Satin Cream Cake Plant-Based
100 gram	Patentbloem
300 gram	Aristo Cake margarine
75 gram	Water
50 gram	Citroenrasp

Beslag

500 gram	Tegral Satin Cream Cake Plant-Based
50 gram	Patentbloem
2,5 gram	Gemengd bakpoeder
110 gram	Zonnebloemolie
200 gram	Water
2,5 gram	Kaneel

Vulling

1.200 gram	Grove stukken appels

Afwerking

450 gram	Harmony Ready Briant
150 gram	Abrikozenstukjes
60 gram	Pistachenootjes

Bereidingswijze

- Meng de grondstoffen voor het deeg kort tot een homogeen samenhangend deeg.
- Meng de grondstoffen voor het beslag gedurende 3 min. op middelmatige snelheid.
- Rol het deeg uit op 3,5 mm dikte, snijd plakken à 12x12 cm à 50 gram en vorm deze in de vorm met houder.
- Spuit een dopje van 10 gram abrikozenjam op de bodem.
- Breng vervolgens een laagje van 30 gram beslag aan.
- Druk 40 gram grove stukken appel op het beslag.
- Bakken gedurende ca. 35 min.
- Rotatieoven 150 °C.
- Dekoven 190 °C.
- Decoratief bestrooien met abrikozenstukjes.
- Na afkoelen afgeleren met de Harmony Ready Briant.
- Afwerken met enkele pistachenootjes.

Recept

Vegan Cake Naturel

Notities

Recept voor 4 à 5 stuks

Ingrediënten

Beslag

1.000 gram	Tegral Satin Cream Cake Plant-Based
220 gram	Zonnebloemolie
470 gram	Water
50 gram	Citroenrasp

Variatie tip!

15%	Kaneelgranules

Bereidingswijze

- Meng de grondstoffen van het beslag gedurende 2 min. op lage en 3 min. op middelmatige snelheid.
- Bekleed bakvormen met bakpapier en vul de vormen met 350 gram beslag bij gebruik van 16 cm vormen.
- Bakken gedurende ca. 40 min.
- Rotatieoven 155 °C.
- Dekoven 185 °C.

Variatie tip!
Meng 15% kaneelgranules door het beslag.

Recept

Vegan Cake Vruchten

Notities

Recept voor 5 à 6 stuks

Ingrediënten

Beslag

1.000 gram	Tegral Satin Cream Cake Plant-Based
220 gram	Zonnebloemolie
470 gram	Water
50 gram	Citroenrasp
350 gram	Gewelde rozijnen

Variatie tip!
Gebruik i.p.v. rozijnen cranberries

Bereidingswijze

- Meng de grondstoffen van het beslag gedurende 2 min. op lage en 3 min. op middelmatige snelheid.
- Draai als laatste de vruchten door het beslag.
- Bekleed bakvormen met bakpapier en vul de vormen à 350 gram beslag bij gebruik van 16 cm vormen.
- Bakken gedurende ca. 50 min.
- Rotatieoven 155 °C.
- Dekoven 180 °C.

Variatie tip!
Meng i.p.v. rozijnen cranberrystukjes door het beslag.

Recept

Vegan Cake Kruimel-framboos

Notities

Recept voor 5 à 6 stuks

Ingrediënten

Beslag

1.000 gram	Tegral Satin Cream Cake Plant-Based
220 gram	Zonnebloemolie
470 gram	Water
50 gram	Citroenrasp

Vulling

360 gram	Frambozenjam

Crumble

200 gram	Tegral Satin Cream Cake Plant-Based
90 gram	Aristo Cake margarine
15 gram	Water
10 gram	Citroenrasp

Bereidingswijze

- Meng de grondstoffen van het beslag gedurende 2 min. op lage en 3 min. op middelmatige snelheid.
- Bekleed bakvormen met bakpapier en vul de vormen met 300 gram beslag bij gebruik van 16 cm vormen.
- Spuit 3 banen van 20 gram frambozenjam op het beslag.
- Meng de grondstoffen voor crumble tot kruimelmassa.
- Bestrooi hiervan 85 gram over de cake.
- Bakken gedurende ca. 40 min.
- Rotatieoven 155 °C.
- Dekoven 185 °C.

Recept

Vegan Caketaart Appel

Notities

Recept voor 10 stuks

Ingrediënten

Zetdeeg

800 gram	Tegral Satin Cream Cake Plant-Based
200 gram	Patentbloem
300 gram	Aristo Cake margarine
105 gram	Water
50 gram	Citroenrasp

Beslag

900 gram	Tegral Satin Cream Cake Plant-Based
200 gram	Patentbloem
5 gram	Gemengd bakpoeder
220 gram	Zonnebloemolie
400 gram	Water
3 gram	Kaneel

Vulling

750 gram	Abrikozenvulling
2.500 gram	Grove stukken appel

Afwerking

500 gram	Harmony Ready Briant
75 gram	Plange Süßer Schnee
50 gram	Pistachenootjes
100 gram	Abrikozenstukjes

Bereidingswijze

- Meng de grondstoffen voor het deeg kort tot een homogeen samenhangend deeg.
- Meng de grondstoffen voor het beslag gedurende 3 min. op middelmatige snelheid.
- Rol het deeg uit op 4 mm dikte (145 gram) en fonceer de bakvorm ø18 cm met het deeg.
- Breng een laag van 75 gram abrikozenvulling aan op de bodem.
- Breng een laag cakebeslag à 175 gram op de abrikozenvulling aan.
- Vul verder met 250 gram grove stukken appel op.
- Bakken gedurende ca. 45 min.
- Rotatieoven 155 C.
- Dekoven 190 C.
- Na afkoelen afgeleren met de Harmony Ready Briant.
- De buitenrand bestrooien met Süßer Schnee.
- Het middenvlak decoratief bestrooien met abrikozenstukjes en/of pistachenootjes

Recept

Vegan Caketaart Chocolade

Notities

Recept voor 7 stuks

Ingrediënten

Zetdeeg

500 gram	Tegral Satin Cream Cake Plant-Based
40 gram	Cacaopoeder
25 gram	Kristalsuiker
225 gram	Aristo Cake margarine
35 gram	Water

Beslag

1.000 gram	Tegral Satin Cream Cake Plant-Based
75 gram	Cacaopoeder
50 gram	Kristalsuiker
300 gram	Zonnebloemolie
470 gram	Water
200 gram	Belcolade K 15 grains

Opbouw vulling

700 gram	Frambozenjam

Chocoladecrème

475 gram	Plantaardige crème margarine
40 gram	Cacaopoeder
60 gram	Water
475 gram	Fondant

Vers fruit

200 gram	Frambozen
30 gram	Pistachenoten

Bereidingswijze

- Zet als gebruikelijk een zetdeeg en rol het deeg uit tot een dikte van 3 mm.
- Steek 7 plakken ø16 cm (à 110 gram) uit en plaats in de ring.
- Spuit op de bodems een laag à 50 gram frambozenjam.
- Meng de grondstoffen van het chocoladebeslag gedurende 1 min. op lage en 3 min. op middelmatige snelheid.
- Vul de vorm met 150 gram chocoladebeslag.
- Spuit nogmaals 50 gram frambozenjam op het beslag.
- Vul de ringen nogmaals met 150 gram beslag.
- Bakken gedurende ca. 40 min.
- Rotatieoven 155 °C.
- Dekoven 185 °C.
- Bereid een luchtige chocoladecrème.
- Maskeer met hoge punten de chocoladecrème à 150 gram.
- Bestuif met 10 gram Plange Süßer Schnee.
- Decoreer met 6 frambozen en enkele pistachenoten.

Recept

Vegan Broodmuffin zoet

Notities

Vegan Broodmuffin

Recept voor 320 stuks

Ingrediënten

Deeg

5.000 gram	Tarwebloem (patent)
5.000 gram	Puravita Kiemmm mz
300 gram	O-tentic Durum
200 gram	Malspoeder CL
600 gram	Hazelnoten 2-4 mm
300 gram	Gist (blok)
5.800 gram	Water

Vulling

4.000 gram	Sinaasappelstukjes
2.000 gram	Hazelnoten 8-12 mm
4.000 gram	Ananasstukjes (gedroogd)
600 gram	Chocoladestukjes XK15

Bereidingswijze

- Kneed een soepel deeg, lang in de eerste versnelling.
- Deegtemperatuur 26 °C.
- Vulling kort doordraaien.
- Afwegen op 2.550 gram voor 30 stuks.
- Strijken met water en decoreer met hazelnootgruis (2-4 mm).
- Vorm Caisse 160/50 mm 'Lotus' cacao (Beko verpakking).
- Narijs 60 min.
- Inschieten op 235 °C en terug laten zakken naar 225 °C in de rotatieoven.
- Baktijd 12-14 min.
- Zorg voor voldoende stoom.

Recept

Vegan Broodmuffin hartig

Notities

Vegan Broodmuffin

Recept voor 320 stuks

Ingrediënten

Deeg

2.500 gram	Tarwebloem (patent)
2.500 gram	Volkorenmeel
5.000 gram	Puravita Extra Donker
200 gram	O-tentic Durum
100 gram	Malspoeder CL
300 gram	Gist (blok)
5.800 gram	Water

Vulling

500 gram	Bieslook (vers)
50 gram	Basilicum (gedroogd)
1.000 gram	Tomatenstukjes (gedroogd)
1.500 gram	Kappertjes
1.000 gram	Vegan mozzarella geraspt
3.000 gram	Vegan mozzarella blok

Bereidingswijze

- Kneed een soepel deeg, lang in de eerste versnelling.
- Deegtemperatuur 26 °C.
- Vulling kort doordraaien.
- Afwegen op 2.550 gram voor 30 stuks.
- Strijken met water en voorzien van geraspte Vegan mozzarella.
- Vorm Caisse 160/50 mm 'Lotus' cacao (Beko verpakking).
- Narijs 60 min.
- Inschieten op 235 °C en terug laten zakken naar 225 °C in de rotatieoven.
- Baktijd 12-14 min.
- Zorg voor voldoende stoom.

Recept

Vegan Focaccia zoet

Notities

Recept voor 330 stuks

Ingrediënten

Deeg

2.500 gram	Tarwebloem (patent)
2.500 gram	Volkorenmeel
5.000 gram	Puravita Authentiek
200 gram	O-tentic Durum
1.200 gram	Rijck & Eerlijk Vrucht
50 gram	Kaneel
500 gram	Gist (blok)
6.600 gram	Water

Vulling

4.000 gram	Rozijnen (gewassen)
2.000 gram	Gehakte dadels
3.000 gram	Hele cranberries
1.000 gram	Kaneelgranules
1.500 gram	Appelblokjes

Decoratie

2.000 gram	Hazelnootstukjes 2-4 mm

Bereidingswijze

- Kneed een soepel deeg.
- Deegtemperatuur 27 °C.
- Vulling kort doordraaien.
- Verdelen in bolletjes van 90 gram en in de ingevette schaaltjes leggen.
- Deegbolletjes natspuiten met water en voorzien van hazelnootstukjes.
- Op bakplaten plaatsen.
- Narijs 60 min.
- Inschieten op 235 °C en terug laten zakken naar 220 °C in de rotatieoven.
- Baktijd 15 min.
- Zorg voor voldoende stoom.

Recept

Vegan Focaccia hartig

Notities

Recept voor 370 stuks

Ingrediënten

Deeg

2.500 gram	Tarwebloem (patent)
2.500 gram	Volkorenmeel
5.000 gram	Puravita Authentiek
200 gram	O-tentic Durum
100 gram	Malspoeder CL
300 gram	Gist (blok)
6.100 gram	Water

Topping

8.000 gram	Guacamole dip
1.500 gram	Pijnboompitten (gebruineerd)
4.000 gram	Vegan mozzarella geraspt
4.000 gram	Vegan gerookte kipstukjes

Bereidingswijze

- Kneed een soepel deeg, lang in de eerste versnelling.
- Deegtemperatuur 26 °C.
- Verdeel in bolletjes van 45 gram en in de ingevette schaaltjes leggen.
- De schaaltjes inspuiten met vet.
- Tussenrijs 45 min.
- Het deeg in de papieren bakschaal uitdrukken met olijfolie en de bovenkant voorzien van 20 gram guacamole dip, 3 gram pijnboompitten, 10 gram vegan geraspte mozzarella en 10 gram vegan gerookte kipstukjes.
- Narijs 45 min.
- Inschieten op 235 °C en terug laten zakken naar 220 °C in de rotatieoven.
- Baktijd 15 min.
- Zorg voor voldoende stoom.

Recept

Volop Grieks

Notities

Volop repen

Recept voor ca. 225 stuks

Ingrediënten

Deeg

3.000 gram	Volkorenmeel
7.000 gram	Puravita Havermout Plus
400 gram	Gist (blok)
6.400 gram	Water

Vulling

2.000 gram	Zwarte olijven
2.000 gram	Groene olijven
1.500 gram	Feta kaas

Decoratie

500 gram	Honing (Cuba)

Bereidingswijze

- Zet de Puravita Havermout Plus 20 min. in de week.
- Kneed een soepel deeg, lang in de eerste versnelling. Pas op met overkneden.
- De vulling doordraaien (de vulling niet in de week zetten).
- 20 minuten bulkrijs.
- Rol het deeg uit tot een dikte van 1,8-2 cm.
- Snijd het deeg in rechthoeken van 3x12 cm.
- Bestrijk de repen met ei.
- Hanteer een tussenruimte van 2 cm.
- 45 min. narijs.
- Op 240 °C inschieten en dan terug naar 235 °C.
- 13 min. baktijd.
- Zet het bakprogramma op: krentenbollen (richtlijn).

Let op:

Na het bakken strijken met warme honing, afkoelen en zo snel mogelijk inpakken.

Recept

Volop Frans

Notities

Volop repen

Recept voor ca. 225 stuks

Ingrediënten

Deeg

3.000 gram	Volkorenmeel
7.000 gram	Puravita Havermout Plus
400 gram	Gist (blok)
6.700 gram	Water

Vulling

2.000 gram	Gebakken uitjes
3.000 gram	Gebakken spekblokjes
1.500 gram	Kaasblokjes

Decoratie

1.000 gram	Sesamzaad (ongepeld)
1.000 gram	Geraspte belegen kaas

Bereidingswijze

- Zet de Puravita Havermout Plus 20 min. in de week.
- Kneed een soepel deeg, lang in de eerste versnelling. Pas op met overkneden.
- De vulling doordraaien (de vulling niet in de week zetten).
- 20 minuten bulkrijs.
- Rol het deeg uit tot een dikte van 1,8-2 cm.
- Snijd het deeg in rechthoeken van 3x12 cm.
- Bestrijk de repen met ei en decoreer met geraspte kaas en sesamzaad.
- Hanteer een tussenruimte van 2 cm.
- 45 min. narijs.
- Op 240 °C inschieten en dan terug naar 235 °C.
- 13 min. baktijd.
- Zet het bakprogramma op: krentenbollen (richtlijn).

Let op:

Na het bakken afkoelen en zo snel mogelijk inpakken.

Recept

Volop Italiaans

Notities

Volop repen

Recept voor ca. 225 stuks

Ingrediënten

Deeg

3.000 gram	Volkorenmeel
7.000 gram	Puravita Havermout Plus
150 gram	Italiaanse tuinkruiden
400 gram	Gist (blok)
7.000 gram	Water

Vulling

2.000 gram	Tomatenstukjes (gedroogd)
1.500 gram	Kappertjes

Decoratie

1.000 gram	Geraspte belegen kaas

Bereidingswijze

- Zet de Puravita Havermout Plus 20 min. in de week.
- Kneed een soepel deeg, lang in de eerste versnelling. Pas op met overkneden.
- De vulling doordraaien (de vulling niet in de week zetten).
- 20 minuten bulkrijs.
- Rol het deeg uit tot een dikte van 1,8-2 cm.
- Snijd het deeg in rechthoeken van 3x12 cm.
- Bestrijk de repen met ei en decoreer met geraspte belegen kaas.
- Hanteer een tussenruimte van 2 cm.
- 45 min. narijs.
- Op 240 °C inschieten en dan terug naar 235 °C.
- 13 min. baktijd.
- Zet het bakprogramma op: krentenbollen (richtlijn).

Let op:

Na het bakken afkoelen en zo snel mogelijk inpakken.

Recept

Volop zomer

Notities

Volop repen

Recept voor ca. 225 stuks

Ingrediënten

Deeg

3.000 gram	Volkorenmeel
7.000 gram	Puravita Havermout Plus
1.000 gram	Subliem Rosien Speciaal
400 gram	Gist (blok)
6.700 gram	Water

Vulling

2.000 gram	Ananas
2.000 gram	Papaja
4.000 gram	Rozijnen (gewassen)

Decoratie

1.000 gram	Havervlokken

Bereidingswijze

- Zet de Puravita Havermout Plus 20 min. in de week.
- Kneed een soepel deeg, lang in de eerste versnelling. Pas op met overkneden.
- De vulling doordraaien (de vulling niet in de week zetten).
- 20 minuten bulkrijs.
- Rol het deeg uit tot een dikte van 1,8-2 cm.
- Snijd het deeg in rechthoeken van 3x12 cm.
- Bestrijk de repen met ei en decoreer met havervlokken.
- Hanteer een tussenruimte van 2 cm.
- 45 min. narijs.
- Op 240 °C inschieten en dan terug naar 235 °C.
- 15 min. baktijd.
- Zet het bakprogramma op: krentenbollen (richtlijn).

Let op:

Na het bakken afkoelen en zo snel mogelijk inpakken.

Recept

Volop herfst

Notities

Volop repen

Recept voor ca. 225 stuks

Ingrediënten

Deeg

3.000 gram	Volkorenmeel
7.000 gram	Puravita Havermout Plus
2.000 gram	Subliem Boterstol
200 gram	Speculaaskruiden
50 gram	Zout
600 gram	Gist (blok)
7.000 gram	Water

Vulling

3.000 gram	Rozijnen (gewassen)
2.500 gram	Suikernibs P4
1.500 gram	Hazelnoten 8-12 mm
1.500 gram	Kruidnoten

Decoratie

1.000 gram	Amandelschaafsel

Bereidingswijze

- Zet de Puravita Havermout Plus 20 min. in de week.
- Kneed een soepel deeg, lang in de eerste versnelling. Pas op met overkneden.
- De vulling doordraaien (de vulling niet in de week zetten).
- 20 minuten bulkrijs.
- Rol het deeg uit tot een dikte van 1,8-2 cm.
- Snijd het deeg in rechthoeken van 3x12 cm.
- Bestrijk de repen met ei en decoreer met amandelschaafsel.
- Hanteer een tussenruimte van 2 cm.
- 45 min. narijs.
- Op 240 °C inschieten en dan terug naar 235 °C.
- 15 min. baktijd.
- Zet het bakprogramma op: krentenbollen (richtlijn).

Let op:

Na het bakken afkoelen en zo snel mogelijk inpakken.

Recept

Volop winter

Notities

Volop repen

Recept voor ca. 225 stuks

Ingrediënten

Deeg

3.000 gram	Volkorenmeel
7.000 gram	Puravita Havermout Plus
2.000 gram	Subliem Boterstol
50 gram	Zout
600 gram	Gist (blok)
6.700 gram	Water

Vulling

2.500 gram	Parelsuiker P3
2.000 gram	Gember (shaving)
2.000 gram	Walnoten (gebroken)
2.500 gram	Melkchocoladestukjes

Decoratie

1.500 gram	Parelsuiker P3

Bereidingswijze

- Zet de Puravita Havermout Plus 20 min. in de week.
- Kneed een soepel deeg, lang in de eerste versnelling. Pas op met overkneden
- De vulling doordraaien (de vulling niet in de week zetten).
- 20 minuten bulkrijs.
- Rol het deeg uit tot een dikte van 1,8-2 cm.
- Snijd het deeg in rechthoeken van 3x12 cm.
- Bestrijk de repen met ei en decoreer met parelsuiker.
- Hanteer een tussenruimte van 2 cm.
- 45 min. narijs.
- Op 240 °C inschieten en dan terug naar 235 °C.
- 15 min. baktijd.
- Zet het bakprogramma op: krentenbollen (richtlijn).

Let op:

Na het bakken afkoelen en zo snel mogelijk inpakken.

gezond & lekker

Meer granen & zaden

Eerlijke ingrediënten

Meer fruit

Plantaardig

Biologisch

Minder vet

Minder suiker & zout

Vitaler

Meer vezels