



De nieuwe smaaksensatie voor het voorjaar!

Brood ontbijtmuffins

Ingrediëntenlijst

Volkoren (eiwitrijk)	5000 g	100%
QS Boterstol Extra (art. nr. 09034)	1500 g	30%
Kwark (art. nr. 62943)	1500 g	30%
Gist (art. nr. 63003)	250 g	5%
Zout (art. nr. 03300)	100 g	2%
Water ca.	2750 g	55%

Vulling

High moisture rozijnen (art. nr. 02006)	1500 g	30%
Bakto notenmix (art. nr. 30991)	1500 g	30%
Havervlokken (art. nr. 07736)	1000 g	20%
Pompoenpitten (art. nr. 30998)	500 g	10%
Zonnebloempitten (art. nr. 69206*)	250 g	5%
Ongepeld sesamzaad (art. nr. 33316*)	250 g	5%

Decoratie

Amandelschaafsel (art. nr. 30002*)	2000 g	20%
Honing (art. nr. 26221*)	100 g	1%
Eiwit (art. nr. 65710*)	100 g	1%

* Deze producten zijn ook in een grotere verpakkingseenheid leverbaar.

Meer informatie: nl.sonneveld.com of www.bakeplus.nl

Recept werkwijze

1. Knead alle grondstoffen tot een soepel en goed afgekneet deeg. Draai direct na het kneden de vulling door.
2. Deegtemperatuur: ca. 26°C.
3. Afwegen: 1650 gram (30 stuks) afwegen en opbollen.
4. Bolrijs: ca. 10 minuten.
5. Verdelen, opbollen en de deegstukjes in tulp caisses (art. nr. 36544) leggen.
6. Narijs: ca. 65 minuten
7. Maak de decoratie aan. Meng alle ingrediënten door elkaar tot een homogene massa.
8. Decoreer de ontbijtmuffins net voor het inschieten met de decoratie.
9. Bakken: ca. 25 minuten op 210°C.