



De nieuwe smaaksensatie voor het najaar!

Choco Babka brood

Ingrediëntenlijst

Bloem (eiwitrijk)	10000 g	100%
QS Boterstol Extra (art. nr. 09034)	3000 g	30%
Sonextra Shortening Clean Label (art. nr. 09291)	500 g	5%
Gist (art. nr. 63003)	400 g	4%
Zout (art. nr. 03300)	200 g	2%
Water ca.	6000 g	60%

Amandel chocoladespijs

Broer Amandelspijs KK (art. nr. 14012)	5000 g	50%
Water ca.	500 g	5%
Cacaopoeder (art. nr. 34011)	250 g	2,5%

Noten & Chocolate

Bakto notenmix (art. nr. 30991)	3300 g	33%
Bakvaste chocolate stukjes (art. nr. 34183)	3300 g	33%

Decoratie

Suikernibs P2 (art. nr. 03052*)

Toebehoren

Aluminium bakvormen (art. nr. 36821)



Recept werkwijze

1. Knead alle grondstoffen tot een soepel en goed afgeknead deeg.
2. Deegtemperatuur: ca. 26°C.
3. Afwegen: deegstukken van 350 gram afwegen en oppunten.
4. Puntrijs: ca. 20 minuten
5. Maak de amandel chocoladespijs. Meng eerst het water met de Broer Amandelspijs KK. Voeg daarna het cacaopoeder toe en meng tot er een egale amandel chocolade massa.
6. Rol de deegstukken uit en strijk ca. 100 gram amandel chocoladespijs op ieder deegstuk.
7. Verdeel per deegstuk bovenop ca. 60 gram Bakto notenmix en 60 gram bakvaste chocolate stukjes. Rol de deegstukken daarna op als een snack.
8. Snij de snack in de lengte richting door, twist beide helften en leg deze in de aluminium bakvorm.
9. Narijs: ca. 65 minuten.
10. Decoreer net voor het bakken met Suikernibs P2.
11. Bakken: ca. 25 minuten op 210°C.

* Deze producten zijn ook in een grotere verpakkingseenheid leverbaar.

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