



De nieuwe smaaksensatie voor het najaar!

Duo Hazelnoot brood

Ingrediëntenlijst

Bloem (eiwitrijk)	10000 g	100%
Sonplus Vruchten Geel (art. nr. 09047)	2000 g	20%
Gist (art. nr. 63003)	400 g	4%
Zout (art. nr. 03300)	200 g	2%
Water ca.	6800 g	68%

Vulling 1

Water	500 g	5%
Cacaopoeder (art. nr. 34011)	500 g	5%
Hazelnoot stukjes (art. nr. 30092)	5000 g	50%

Vulling 2

High moisture rozijnen (art. nr. 02006)	5000 g	50%
--	---------------	------------

Decoratie

Hazelnoot stukjes (art. nr. 30092)

Toebehoren

Aluminium bakvormen (art. nr. 36821)



Recept werkwijze

1. Knead alle grondstoffen tot een soepel en goed afgeknead deeg.
2. Verdeel het deeg in tweeën.
3. Meng door de eerste helft van het deeg 5% water en 5% cacaopoeder tot het deeg homogeen van kleur is. Meng hierna de hazelnoot stukjes door het deeg.
4. Afwegen: deegstukken van 900 gram afwegen en opbollen.
5. Meng ondertussen door de tweede helft van het deeg de rozijnen.
6. Weeg hiervan ook deegstukken van 900 gram en bol deze ook op.
7. Bolrijs: ca. 10 minuten.
8. Leg een bruine bol boven op een gele bol en druk deze samen plat. Verdeel en bol op met de verdeel-opboller. Leg 5 bolletjes in een aluminium bakvorm.
9. Narijs: ca. 65 minuten.
10. Net voor bakken eistrijkssel aanbrengen en bestrooien met hazelnoot stukjes.
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