



De nieuwe smaaksensatie voor het voorjaar!

Frutty Bomb brood

Ingrediëntenlijst

Bloem (eiwitrijk)	10000 g	100%
QS Vruchten Geel (art. nr. 09047)	2000 g	20%
Gist (63003)	800 g	8%
Zout (03300)	200 g	2%
Water ca.	6500 g	65%

Vulling 1

High Moisture rozijnen (art. nr. 02006)	12000 g	120%
Gedroogde papaja stukjes (art. nr. 02928)	2000 g	20%
Gedroogde ananas stukjes (art. nr. 02929)	2000 g	20%
Gedroogde abrikozen stukjes (art. nr. 02911)	2000 g	20%

Vulling 2

Gedroogde appel stukjes (art. nr. 02921)	2000 g	20%
Water ca.	200 g	2%

Recept werkwijze

1. Weeg eerst de grondstoffen voor vulling 2 af. Meng het water met de gedroogde appelstukjes en laat deze het water opnemen.
2. Weeg vervolgens de overige grondstoffen en vullingen af.
3. Kneed alle grondstoffen tot een soepel en goed afgeknead deeg. Direct na het kneden vulling 1 en 2 tegelijkertijd doordraaien.
4. Deegtemperatuur: ca. 26°C.
5. Afwegen: deegstukken van 600 gram afwegen en opbollen.
6. Bolrijs: ca. 20 minuten.
7. Deegstukken nogmaals opbollen en in vierkante, bakblikken leggen.
8. Narijs: ca. 65 minuten.
9. Net voor het bakken insteken of insnijden zoalsgewenst.
10. Bakken: ca. 45 minuten op 210°C.

* Deze producten zijn ook in een grotere verpakkingseenheid leverbaar.

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