



De nieuwe smaaksensatie voor het najaar!

Oosters suikerbrood

Ingrediëntenlijst

Bloem (eiwitrijk)	10000 g	100%
QS Boterstol Extra (art. nr. 09034)	3000 g	30%
Gist (art. nr. 63003)	600 g	6%
Gemalen gember (art. nr. 31900)	200 g	2%
Zout (art. nr. 03300)	200 g	2%
Gemalen kaneel (art. nr. 31060*)	100 g	1%
Gemalen cardamom (art. nr. 31030)	50 g	0,5%
Gemalen anijs (art. nr. 31010*)	50 g	0,5%
Water ca.	6500 g	65%

Vulling

Suikernibs P4 (art. nr. 03048)	5000 g	50%
High moisture rozijnen (art. nr. 02006)	5000 g	50%

Decoratie

Suikernibs P2 (art. nr. 03052*)

Toebehoren

Aluminium bakvormen (art. nr. 36821)



Recept werkwijze

1. Kneed alle grondstoffen tot een soepel en goed afgekneet deeg. Draai direct na het kneden de vulling door.
2. Deegtemperatuur: ca. 26°C.
3. Afwegen: deegstukken van ca. 450 gram afwegen en opbollen.
4. Bolrijs: ca. 20 minuten.
5. Opmaken als busbrood en in aluminium bakvormen leggen.
6. Narijs: ca. 65 minuten.
7. Vlak voor het inschieten in de lengte insnijden en decoreren met Suikernibs P2.
8. 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