

Zoete Fantasie - Toendra, Prido, Hazelnoten, Bitterkoekjes en Cranberry's

Receptuur uitgaande van 3 Kg = 11 stuks van 600 gram.
 Inspired by: Dossche Mills



Ingrediënten

Deegsamenstelling

Toendra	60
Orchidee	30
Prido	10
Zout	2
Honing	6
Gist	6
Forti magic (hardbroodpoder)	1
Water ca.	59

Vulling

Gebruneerde hazelnoten	15
Cranberry's	20
Mini Bitterkoekjes	20

Bereiding

Mengen	8 minuten langzaam tot een soepel deeg
Kneden	direct doordraaien
Vulling	27 °C
Deegtemperatuur	600 gram
Afwegen	45 minuten
Bolrijs	als flutemodel
Opmaken	ca. 45 minuten
Narijs	licht bestuiven met maizena, aan beide kanten met een mesje diagonaal insnijden.
Afwerken	35 minuten op 225°C in ovenen met stoom.
	Temp. terug naar 200°C.
	Bakken op papier