



Cronetone

New classics

INGREDIËNTEN

- 100% BLOEM
- 2% ZOUT
- 5% GIST
- 25% HEEL EI
- 35% VOLLE MELK
- 15% BOTERSTOLLENPOEDER
- 25% BOTER
- 40% ROZIJNEN
- 25% GEDROOGD FRUIT
- 10% BAKVASTE CHOCOLADE DROPS

Oven temperatuur: 165 graden Celsius
Tijd: 30-32 minuten

Tip

Gebruik vijgen, dadels of cranberries als gedroogd fruit

Recept

1. Maak van de **bloem, zout, gist, ei, volle melk** en het **boterstollenpoeder** een glad deeg.
2. Kneed vervolgens 25% boter door tot een mooi **soepel deeg**.
3. Meng de vulling van **rozijnen, chocolade** en **gedroogd fruit** erdoor.
4. Druk het deeg uit op een stuk plastic, dek af en **zet een nacht in de koeling**.



strooi met
poedersuiker
voor het
serveren

Volgende dag:

1. 25% van het bloemgewicht **toerboter** (Montique) nemen, iets soepel maken en dit door het gekoelde gevulde deeg toeren.
2. **Twee toeren: 2 x 4.** Niet dunner toeren dan 10 mm, anders gaat de vulling stuk.
3. Zet vervolgens het deeg nog **30 min. in de koeling**
4. Rol het deeg uit tot **1,5 cm dikte**. Gebruik per brood ongeveer 500 gr (afhankelijk van de vorm grootte).
5. **Snijd het deeg in banen** van 1,5 cm.
6. Maak met vier banen, **vier platte vlechten** en rol losjes op en leg ze in de vorm.
7. Laat **narijzen** zolang totdat het deeg bijna tot aan de boven kant van de vorm is gerezen.
8. Daarna **licht spuiten** of **bestrijken met ei**.
9. Bak goudbruin in **30-32 min op 165 graden** hetelucht.
10. **Belangrijk!** Hang na het bakken de cronetone op z'n kop, anders zakken ze te ver in.

Recept door: Bakeplus & Hans Som

