

# Feestelijke broodjes met GRAINSTAR -13 stuks - 400 g

|                        |                |
|------------------------|----------------|
| GRAINSTAR              | 1.200 g        |
| bloem                  | 1.800 g        |
| gist                   | 100 g          |
| PLANTAARDIGE OLIE 10 L | 100 g          |
| PLUSPAN GLUTEN         | 60 g           |
| KOMPLET Peperkoek      | 60 g           |
| honing                 | 100 g          |
| water                  | 1.850 g        |
| zout                   | 60 g           |
| abrikozen, gedroogd    | 200 g          |
| rozijnen               | 200 g          |
| <b>totaal</b>          | <b>5.730 g</b> |

## verwerking: BEREIDING

Kneedtijd : 6 min. op lage snelheid. - 5 min. op hoge snelheid.

Voeg aan het einde van het kneedproces de gedroogde abrikozen en de rozijnen toe.

Bulkrijs: 20 min.

Gewicht deegstukken : 450 g opbollen

Bolrijs : 20 min.

Vorm : De gewenste vorm geven

Rijstijd: 60 min.

Baktemperatuur: 230°C met een beetje stoom dalend naar 200°C



*Uit het goede het beste bakken!*

