

Overige recepten

Paasbrood

Uitkomst 3 broden van 900 gram

Deegdraaien van Bloem, Kaneel/Cardamon ,gist, citroenrasp, zout, boter, ei en water.

Deegtemperatuur 27 °C

Patentbloem	1000 gram
Kaneel of Cardamon.....	5 gram
Gist verse..100 gram of Gedroogde..	50 gram
Citroenrasp	50 gram
Zout	20 gram
Boter	150 gram
Ei	250 gram
Water	300 gram

Vulling:

Rozijnen (gewassen)	1000 gram
Gemengde noten	250 gram

Verwerking Tips

Deeg goed afkneden en vulling doordraaien (toevoegen).

Afwegen op 900 gram per stuk en opbollen, daarna een bolrijs geven van 15 minuten. Hierna oppunten (stompe punt) en 15 minuten puntrijs geven.

Na de puntrijs het deegstuk platslaan (ontgassen) de twee buitenste uiteinden naar binnen vouwen en over elkaar leggen en weer een beetje platdrukken.

Vervolgens een pil van 200 gram amandelspijs inleggen en het brood oprollen, zorg ervoor dat de spijspil er niet uitsteekt.

Als het brood is opgemaakt dan even strijken met ei, en Amandelschaafsel erop strooien of inrollen.

De broden ruim op een bakplaat met vetvrij papier zetten.

Narijs: +/- 25 minuten

Afbakken op +/- 210 °C gedurende +/- 28 minuten

Na afkoeling licht afpoederen met poedersuiker.