



SPELT SPECULAAS & CHOCOLADE SLINGERS

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Spelt banketmix	1.000
Cerasundi Speculaaskruiden	0.080
Boter	0.315
Water	0.075
Totaal gewicht:	1.470

METHODE

Bakels Spelt banketmix, speculaaskruiden, boter en het water mengen tot een homogeen deeg.
Deeg in koeling voor laten stijven.
Deeg uitrollen op 5 mm.
Breedte van de plak: ca. 30 cm.
strijk de plak met ei en bestrooi deze met bakvaste hagelslag/chocoladedrups.
Rol het geheel strak op.
Uit de rol plakken snijden van ca. 1-1,5 cm. en leg deze direct op de bakplaat.

Baktemperatuur: ca. 180°C.
Baktijd: ca. 15 min.



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Sint



EINDPRODUCT

Spelt, Stukswerk