



VERWENBOL

OVERZICHT

Met dit heerlijke recept maakt u een echte verwenbol. Geniet van een briochebol met een vulling van cranberries, kokos en ruby chocolade. Met deze perfecte briochemix verwent u iedereen. Lees hieronder het recept voor deze gevulde brioche.

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bloem	1.000
Bakels Briochemix	0.300
Gist	0.040
Water	0.600
Totaal gewicht: 1.940	

METHODE

(50 gram van de 600 gram water inwassen)

Vulling:

Cranberries 250 gram

Ruby Chocolate 250 gram

Kokos 100 gram



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Brood



GEBEURTENIS

Lente, Zomer



EINDPRODUCT

Gevuld brood, Kokos

Water 150 gram

(water en kokos mengen en 15 min. laten weken)

Werkwijze:

Kneedtijd: 5 min- 5min.

Deegtemperatuur: 26°C.

Afwegen: 380 gram

Bolrijs: 15 minuten

Opbollen:

RV rijskast: 85%- 32°C.

Narijs: ca. 1 uur

Baktemperatuur: 200 °C.

Baktijd: Ca. 20 min.