

Zoete Appel Tulband

BRIOCHE

RECEPTUUR

60 %	Super Patent Kristal...	6.000 gram
40 %	Artisanaal.....	4.000 gram
10 %	Desem.....	1.000 gram
10 %	Boterstolpoeder.....	1.000 gram
3 %	Kristalsuiker.....	300 gram
3 %	Basterd.....	300 gram
2,2 %	Zout.....	220 gram
6 %	Gist.....	600 gram
30 %	Ei.....	3.000 gram
30 %	Volle melk.....	3.000 gram
25 %	Hooiboter.....	2.500 gram

VULLING 1

40 %	Suikernibs P4.....	4.000 gram
20 %	Appels (bij voorkeur rode).....	2.000 gram

WERKWIJZE

- Snij van de appel mooie stukjes (inclusief schil).
- Draai een mooi deeg van alle grondstoffen, maar hou de boter achter. Als het deeg bijna afgedraaid is mag de boter erbij, draai hiermee het deeg mooi glad.
- Draai de vulling voorzichtig door.
- Afwegen op 400 gram en opbollen (afhankelijk van de vorm).
- Bolrijs van ca. 20 minuten.
- Opbollen en in een ingevette/ gesuikerde tulbandvorm leggen.
- Narijs 50 minuten in de narijskast.
- Bakken op 195°C in ca. 30 minuten. Met een hete luchtoven op ca. 170°C.

