



BRIOCHE HAMBURGERBOLLEN

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
Tarwebloem	5.000	50
Easy Brioche	5.000	50
Gist (blok)	600	6
Water	4.500	45

Decoratie	g	%
GrainDesign Black & White	1.000	10

WERKWIJZE

- **Kneding:** Een goed deeg draaien (niet te intensief).
- **Deegtemperatuur:** 26°C.
- **Verdelen/opbollen:** Met de kleinbroodstraat.
- **Afwegen:** 70 gram deeg.
- **Bewerking:** Met de kleinbroodstraat. In trays leggen of platte bakplaten.
- **Narijs:** 70-75 minuten.
- **Decoratie:** De bollen afspuiten met heelei of Backglanz en decoreren met GrainDesign Black&White.
- **Baktemperatuur:** 250-260°C.
- **Baktijd:** Ca. 12 minuten.
- **Indicatie bakprogramma:** Krentenbollen programma.