



SPECULAAS HERFSTBROODJE

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
Gerbera	10.000	100
Subliem Boterstol	3.000	30
Speculaaskruiden	150	1,5
Zout	240	2,4
Gist (blok)	1.000	10
Water (ca.)	7.000	70
Vulling	g	%
Rozijnen	6.000	60
P5	3.000	30
Hazelnoten (8-12 mm)	2.000	20
Decoratie	g	%
Amandelschaafsel	1.000	10
Totaal:	33.390	333,9

WERKWIJZE

- **Kneding:** Soepel deeg kneden.
- **Deegtemperatuur:** 26°C.
- **Vulling:** Doordraaien.
- **Afwegen:** 10.000 gram voor 20 stuks.
- **Bulkrij:** 15 minuten.
- **Verdelen:** Met de divicieuze in 20 stuks.
- **Opmaken:** Als een brood model.
- **Decoreren:** De bovenkant strijken met ei en decoreren met amandelschaafsel.
- **Bewerking:** In houten bakjes met papier leggen.
- **Narijs:** 60-70 minuten.
- **Bakken:** 165°C en terug naar 150°C.
- **Baktijd:** 28 minuten + 3 minuten.
- **Stoom:** Een beetje stoom.
- **Na het bakken:** Zo snel mogelijk inpakken.