

Bloedsinas Break

Recept

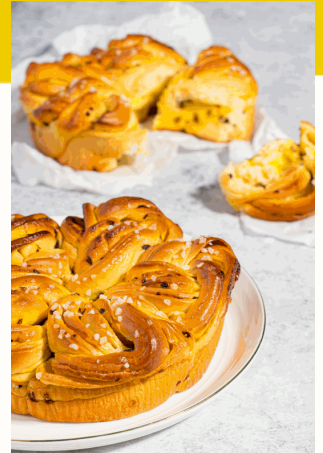
1000	g	50,0 %	Panomix Vienna (*)	} 100%
1000	g	50,0 %	bloem	}
200	g	10,0 %	gist	
800	g	40,0 %	water	

Vulling

200	g	Zeesan Blood Orange
200	g	boter
320	g	Fruitful Orange Cream
60	g	Pajets Chocolade

Decoratie

45	g	suikernibs P2 (5 g. per stuk)
----	---	-------------------------------



* Panomix Vienna bevat zout!

Werkwijze

Van alle grondstoffen een stevig en koel deeg vormen.

Opmaken als voor brood en in de koeling plaatsen.

Na ca. 15 minuten rijs uitrollen tot een dikte van 8 mm.

100 gram licht gesmolten boter dun opbrengen. Spuit hierop 2 banen van 80 gram Fruitful Orange Cream.

Overstrooien met 100 gram Zeesan Bloedsinaasappel en 30 gram pajets chocolade.

In drieën vouwen en uitrollen tot een dikte van 8 mm.

Nogmaals 100 gram licht gesmolten boter dun opbrengen. Spuit hierop 2 banen van 80 gram Fruitful Orange Cream.

Overstrooien met 100 gram Zeesan Bloedsinaasappel en 30 gram pajets chocolade.

Uitrollen tot een dikte van 8 mm en een breedte van 25 cm, even terugkoelen in de vriezer voor een goede verwerking.

Snijden in repen van 25 x 2 cm (ca. 80 gram).

Knopen vormen en 5 stuks in een pie-plate plaatsen.

Narijs 60 minuten.

Decoreren met Suikernibs P2.

Oventemperatuur 220-200°C.

Baktijd 25 minuten.

Uitkomst 9 stuks