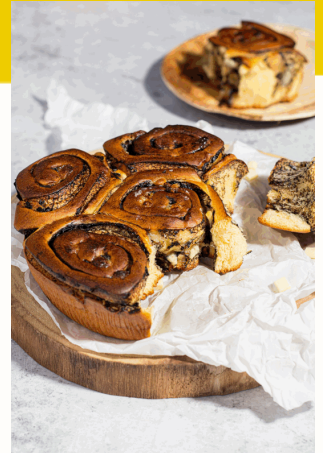


Choco Room Twister



Recept

5000	g	50,0 %	Panomix Vienna (*)	} 100%
5000	g	50,0 %	bloem	}
700	g	7,0 %	gist	
50	g	0,5 %	bakkerszout	
3500	g	35,0 %	water	
1000	g	10,0 %	boter	
300	g	3,0 %	suiker	
300	g	3,0 %	eidooier	

Vulling 1

400	g		Minuta VV
50	g		Cacao
1000	g		water

Vulling 2

800	g		Choco Chunks
-----	---	--	--------------

* Panomix Vienna bevat zout!

Werkwijze

Minuta VV en Cacao droog mengen, water toevoegen en meng 3 minuten in de 2e versnelling tot een gladde massa.

Van alle grondstoffen een stevig en koel deeg vormen.

Verdeel het deeg in 6 gelijke stukken en opmaken als brood.

Na 15 minuten rijs uitrollen tot een dikte van 2,5 mm.

De uitgerolde deegplak instrijken met de aangemaakte room en overstrooien met Choco Chunks.

De plak oprollen en van de pillen stukken snijden van 75 gram (schnecken).

Leg 6 schnecken in een taartpan zodat er een koffiebroodjestaart ontstaat.

Narijs 60 minuten.

Oventemperatuur 210°C.

Baktijd 30 minuten.

Uitkomst 40 stuks