



Dennenboompjes van brood

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	1 Hrs 20 Mins
Gaartijd	20 Mins
Porties	8
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

400 g tarwe/speltmeel
(«Zopfmehl»)

100 g volkoren meel

3 el rietsuiker

2 tl peperkoekkruiden

½ in blokjes gist

300 ml water

100 g studentenhaver

½ el zout

De studentenhaver fijn hakken.

De bloem, de suiker, het gist en het water in een kom doen en op de laagste stand 8 minuten mixen. Zout toevoegen en nogmaals 2 minuten mixen. Het notenmengsel toevoegen en het deeg gedurende 5 minuten op de hoogste stand kneden. Het deeg in de gaarruimte met het programma «Laten rijzen» laten rijzen tot het dubbele volume.

Profi-bakken Laten rijzen 32 °C gedurende 1 Hrs

Het deeg in acht stukken verdelen. Van ieder stuk een ca. 12 cm lange rol maken. Iedere rol aan beide kanten elk 3 keer schuin insnijden. De rollen op twee met bakpapier beklede bakplaten leggen en in de vorm van een dennenboompje trekken. De stam vormen.

De bakplaten op niveau 1 en 3 in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Profi-bakken brood 180 °C gedurende 20 Mins

100 g poedersuiker

1 el water

2 el hagelsuiker

De poedersuiker en het water in een kleine kom met elkaar mengen. De takken van de gebakken dennenboompjes met een bakkwast of met de rug van een lepel met het mengsel bestrijken en met hagelsuiker bestrooien.





Tips

De dennenboompjes kunnen zonder suikerglazuur ingevroren worden.

In plaats van hagelsuiker kunnen ook gekleurde suikerbolletjes worden gebruikt.

Accessoires

2 bakplaten

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019

