



Mueslibollen

- Ingrediënten** :
- 60 % - 6000 gram volkorenmeel
 - 40 % - 4000 gram bloem
 - 2 % - 200 gram zout
 - 8 % - 800 gram gist
 - 20 % - 2000 gram vruchtenbrood poeder
 - 2 % - 200 gram bruinbrood poeder
 - 65 % - 6500 gram water ca.
- Vulling** :
- 30 % rozijnen
 - 30 % Cranberry Soft & Moist (Ocean Spray)**
 - 20 % noten
- Decoratie** :
- 5 % 500 gram havervlokken

Werkwijze

- Kneden** : draai van alle grondstoffen een goed afgeknead deeg, direct vulling doorwerken
- Deegtemperatuur** : Ca. 26°C
- Afwegen** : 250 gram
- Bolrijs** : 15 – 20 minuten
- Modelleren** : verdelen en opbollen
- Decoreren** : met de havervlokken
- Narijs** : Ca. 65 minuten
- Bakken** : Ca. 20 minuten bij 250°C

Uitkomst : 😊 Mueslibollen

In dit recept zijn ingrediënten verwerkt van: - Ocean Spray



Met medewerking van :

