



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 afgekneed 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

