

<i>Fryske Sûkerbôle</i>					<i>Droge samenstelling</i>	
Ingrediënt	meel/bloem = gram	procent		gram/ml nodig	Soort	gram
Water	0	45,00%		0,00	Roggebloem	0,00
Melk (volle, lauw)	400	35,00%		140,00	Roggemeel	0,00
Yoghurt	0	40,00%		0,00	Voltarwe en volroggemeel (Linea)	0,00
Fijn zeezout	400	1,40%		5,60	Kempenaar (volkoren tarwe)	0,00
boter (ongez., gesmolten)	400	15,00%		60,00	Volkoren tarwe fijn gebuild	0,00
Suiker (vanille)	400	2,50%		10,00	Witte tarwe T55 - Patent (Extra)	400,00
Suiker (wit, fijn)	400	20,00%		80,00	Witte tarwe T65 - Standig	0,00
Gembersiroop	400	2,00%		8,00	Witte tarwe Camp Rémy	0,00
boter (ongez., gesmolten)	400	20,00%		80,00	Semola, Durum	0,00
<i>poolish</i> 100 % hydratatie	0	100,00%		0,00	Oud Westvlaams	0,00
droge gist	400	1,80%		7,20	Italiaanse Tipo 0	0,00
verse gist		2,00%		0,00	Italiaanse Tipo 00	0,00
Amandelpoeder	0	6,00%		0,00	Grootmoeder (gebilde spelt, rogge, tarwe)	0,00
ei (volledig)	400	25,00%		100,00	Volkoren, spelt, rogge - BISE	0,00
natuurlijke verbeteraar	0	0,50%		0,00	Havermeel	0,00
Rozewater	400	0,50%		2,00	Spelt grof gebuild	0,00
Rietsuiker (klontjes, verbr.)	400	25,00%		100,00	Spelt fijn gebuild	0,00
rozijnen, vijgen...	0	25,00%		0,00		400,00
Temperatuur	200 --> 180	Rusten		15' + 15' + 15'	1) eieren en fijne suiker tot schuim kloppen	
Baktijd	35 min	Rijzen		30 min + 60 min	2) gist oplossen in lauwe melk	
oven	Conventioneel	Farinage		geen	3) bloem, kaneel, gember, etc. toevoegen	
aantal broden	1	Grignage		geen	www.latoilleciree.com	
Gewicht	920 gr	Soort		Vormbrood	0477 31 64 64	
Poolish	geen	Autolyse		geen	11042018	