

**Stoofpeerrondjes**



Tarwebloem	100,0 %	10.000 gram
Exsensa Klein	15,0 %	1.500 gram
Zout	1,8 %	180 gram
Gist	6,0 %	600 gram
Water	53,0 %	5.300 gram
Kaneel	2,0 %	200 gram
Ingrediënten vulling 1		
Gedroogde/gehakke vijgen	20,0 %	2.000 gram
Ingrediënten vulling 2 (per 30 stuks)		
Frutti Stoofpeer		750 gram

Overheerlijke rondjes gemaakt van ouderwetse, maar super lekkere stoofpeertjes. Naar keuze te vullen met Frutti Stoofpeer of met gedroogde/gehakke vijgen.

**Kneden:** Van grondstoffen een basisdeeg kneden.

**Deegtemperatuur:** 26 graden.

**Afwegen:** 1600 gram.

**Bolrijs:** 20 minuten.

**Vormen:** Verdeel/opboller en korte bolrijs (5 minuten). Bolletje onder uitrolmachine platrollen (8-9 cm doorsnede). Met spuitzak dop Frutti Stoofpeer (vulling 2) aanbrengen.

**Narijs:** 60 minuten.

**Vulling:** Vulling 1 doordraaien.

**Bakken:** Ca. 8 minuten bij 280°C .