

**Speculaasbroodjes met en zonder kruidnootjes**



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
Speculaaskruiden	3,0 %	300 gram
Ingrediënten vulling (optioneel)		
Kruidnootjes	40,0 %	4.000 gram

Speculaasbroodjes zijn natuurlijk heerlijk ten tijde van Sinterklaas, maar eigenlijk kunt u ze het hele jaar wel maken, zo lekker zijn ze!

**Kneden:** Van grondstoffen een goed afgekneet deeg kneden.

**Deegtemperatuur** 26 graden.

**Afwegen:** 1700 gram zonder vulling / 1900 gram met vulling.

**Bolrijs:** 20 minuten.

**Vormen:** Verdeel/opboller en korte bolrijs (5 minuten). Bolletje modelleren als vlecht. Gevulde broodjes opmaken als puntje.

**Narijs:** 70 minuten.

**Bakken:** Ca. 8 minuten bij 280°C.

**Tip:** Bij speculaasbroodjes met vulling 8% water extra toevoegen.