

## Amarena Timpen



Tarwebloem	100,0 %	10.000 gram
Scoop Boterstollen	30,0 %	3.000 gram
Zout	1,8 %	180 gram
Gist	10,0 %	1.000 gram
Water	53,0 %	5.300 gram
Amaretto	2,0 %	200 gram
Ingrediënten vulling		
Rozijnen	90,0 %	9.000 gram
Krenten	20,0 %	2.000 gram
Ingrediënten spijs (per 30 stuks Timpen)		
Amandelspijs (aangemaakt)		540 gram
Amarena kersen		80 gram

Amarena Timpen: heerlijke broodjes met kersen

**Kneden:** Van de grondstoffen een goed afgekneed deeg kneden.

**Deegtemperatuur:** 24 graden.

**Afwegen:** 2200 gram

**Bolrijs:** 20 minuten

**Vormen:** Verdeel/opboller en korte bolrijs (5 minuten). Bolletje modelleren als puntje, waarbij het spijspilletje wordt ingevouwen in het midden van het broodje

**Narijs:** 50 minuten.

**Decoreren:** Geleren met afdekgelei en bestrooien met Victoria amandelbeslag.

**Bakken** Ca 11 minuten bij 230°C.

**Tip** Amandelspijs met Amarena kersen kort mengen in planeetmenger (1ste versnelling). Spijs verdelen in stukjes van 20 gram.