

Scoop Boterstollen

Tarwebloem	100,0 %	10.000 gram
Scoop Boterstollen	30,0 %	3.000 gram
Gist	10,0 %	1.000 gram
Water	55,0 %	5.500 gram
Ingrediënten vulling		
Gehakte bigarreaux/sukade	10,0 %	1.000 gram
Krenten	20,0 %	2.000 gram
Rozijnen	80,0 %	8.000 gram
Aangemaakte amandelspijs		
Susser Schnee (decoratie)		
Zout	1,8 %	180 gram

Scoop Boterstollenpoeder is speciaal ontwikkeld om een optimale tolerantie en smaak te garanderen bij de productie van alle variaties luxe- en gevulde boterstollen. Scoop Boterstollen is ook geschikt voor remrijpsproce-sen of rijsonderbreking via de diepvries.

Kneden: Van de ingredienten een deeg kneden

Deegtemperatuur: 24 graden

Bolrijs: 20 minuten

Verwerken: Oppunten. Deegstukken uitrollen. Spijspil invouwen en stol vormen

Puntrijs: 20 minuten

Narijs: 30 minuten bij 210 graden

Bakken: Ca. 40 minuten (afhankelijk van het deeggewicht)

Tip: Na het bakken de stol met gesmolten boter bestrijken. Na afkoeling decoreren met Süs-ser Schnee de-coreersuiker