



Ronde of Lange Suisse

15 stuks

Ingredienten

Patisserieloem	500.0 gr
Banketbakkers room zie recept	500.0 gr
Gist Droog	15.0 gr
ei	1.0 stuk
volle melk	230.0 ml
suiker	40.0 gr
Boter	75.0 gr
zout	8.0 gr
rozijnen	100.0 gr
eierdooier	1.0 st

Bereiding

bloem, ei, suiker en boter in mengmachine	0.0
gist in melk roeren en in mengmachine doen	0.0
Laten kneden	10.0 min
bolletje van maken en laten rusten	30.0 min
lucht uitslaan openrollen	0.0
in vierkant rollen en in 3 plooiën (Lange)	0.0
banketbakkersroom op middenstrook openstrijken	0.0
rozijnen op de room verspreiden	0.0
in 3 vouwen	0.0
oven voorverwarmen	175.0 Â°C
laten rusten	25.0 min
oprollen en snijden met flosdraad in rolletjes ven 3 cm (ronde)	0.0
in stukken snijden van +/- 4 cm (lange)	0.0
bestrijken met melk/ei	0.0
in de oven	18.0 min

Tabel						
Patisserieloem	gr	500.00	250.00	150.00	0.00	0.00
Banketbakkers room zie recept	gr	500	250	150	0	0
Gist Droog	gr	15	7.5	4.5	0	0
ei	stuk	1	0.5	0.3	0	0
volle melk	ml	230	115	69	0	0
suiker	gr	40	20	12	0	0
Boter	gr	75	37.5	22.5	0	0
zout	gr	8	4	2.4	0	0
rozijnen	gr	100	50	30	0	0

eierdooier	st	1	0.5	0.3	0	0
------------	----	---	-----	-----	---	---

Bemerking

Resultaat :
deeg te dik
oplossing :
dunner rollen
minder gist