



Sandwichen

15 stuks

Ingrediënten sandwich	0.0
Aantal stuks	15.0 st
Patisserieloem	500.0 gr
Melk	225.0 ml
Droge gist	18.0 gr
of Verse Gist	36.0 gr
Eierdooiers	2.0 st
Kristalsuiker	50.0 gr
Zout	10.0 gr
Boter	80.0 gr

Ingrediënten afwerking

eierdooier	1.0 stuk
melk	1.0 KL
Bereiding	0.0
melk en gist roeren en bij rest doen mengen	10.0 min
Bol maken bedekken met plasticfolie en handdoek	10.0 mn
lucht uitslaan verdelen in bolletjes van 60 gr	0.0
bolletjes maken afdekken met plasticfolie en handdoek	10.0 min
Bakplaat inboteren	0.0
Lucht uit bolletjes duwen leg op bakplaat	0.0
Afdekken met plasticfolie en handdoek	40.0 min
Laten rusten en oven voorverwarmen op 230Â°	20.0 min
Eierdooier met melk klutsen	1.0 st
Bovenkant bestrijken met opgeklopte eierdooier	0.0
Bakken op 230°C	8.0 min

Tabel						
Aantal stuks	st	15.00	7.50	22.50	30.00	45.00
Patisserieloem	gr	500	250	750	1000	1500
Melk	ml	225	112.5	337.5	450	675
Droge gist	gr	18	9	27	36	54
of Verse Gist	gr	36	18	54	72	108
Eierdooiers	st	2	1	3	4	6
Kristalsuiker	gr	50	25	75	100	150
Zout	gr	10	5	15	20	30
Boter	gr	80	40	120	160	240
eierdooier	stuk	1	0.5	1.5	2	3
melk	KL	1	0.5	1.5	2	3