

SUIKERBROOD MET SPECULOOS

INGREDIËNTEN

Voor het deeg

2 kg Tricol'OR Wit
100 g eieren
500 ml water
520 ml melk
140 g gist
100 g bruine kandijsuiker
40 g zout
300 g melkerijboter

Voor het parelsuiker-kruidenmengsel

450 g parelsuiker
225 g melkerijboter
6 g kaneel
2 g nootmuskaat
2 g kardemom
2 g gember
1 g witte peper

RECEPT

- Voeg de bloem, de eieren, de melk, de gist, het water en de kandijsuiker samen en kneed tot een homogeen deeg.
- Voeg het zout en de melkerijboter toe zodra je de tweede versnelling aanzet.
- Verdeel het deeg in 9 stukken van 100 g en bol ze op.
  Deze stukken gebruik je later om je suikerbroden in te pakken.
- Los de kruiden op in vloeibare melkerijboter en meng de parelsuiker eronder.
- Voeg het parelsuiker-kruidenmengsel toe aan de rest van het deeg.
- Weeg 9 ronde deegstukken af van 480 g.
- Laat 15 minuten rusten.
- Rol de deegstukken van 100 g rond met een rolstok.
- Leg in het midden van elk stuk een opgebold deegstuk van 480 g.
- Laat daarna ongeveer 50 minuten rijzen bij maximum 30°C.
- Bak 30 minuten op 190°C.

Ceres nv · Vilvoordselaan 300 · 1130 Brussel
T +32(0)2 240 06 00 · F +32(0)2 242 43 90 · info@ceres.be · www.ceres.be



SANDWICHBOLLEN MET CHOCOLADE

INGREDIËNTEN

160 g suiker
34 g zout
2 eieren
250 g melkerijboter
300 g chocoladedruppels

Voor het deeg
2 kg Tricol'OR Wit
550 ml melk
500 ml water
120 g gist

RECEPT

- Draai je deeg in eerste versnelling.
  Voeg het zout, de boter, de suiker en de chocolade er nog niet aan toe.
- Doe de melkerijboter en het zout erbij zodra je de tweede versnelling aanzet.
- Meng op einde van de kneding de chocoladedruppels en de suiker nog onder het deeg.
- Deegtemperatuur: 25-26°C
- Voorrijs: 15 min
- Afweging: bijv. 1600 g/30 stuks
- Laat het deeg opbollen.
- Las een tweede rust in van 15 minuten.
- Bol het deeg nog eens op met een pistoletverdeler.
- Plaats op de bakplaat en geef nog een narijs van ongeveer 1 uur bij maximum 30°C.
- Doreer en bak af aan 230°C gedurende 8 à 9 minuten.

Ceres nv · Vilvoordselaan 300 · 1130 Brussel
T +32(0)2 240 06 00 · F +32(0)2 242 43 90 · info@ceres.be · www.ceres.be



BIERBROOD MET TRICOL'OR VOLKOREN

INGREDIËNTEN

2 kg Tricol'OR Volkoren
660 ml Westmalle Tripel
660 ml water
60 g gist
34 g zout

RECEPT

- Meng de ingrediënten voor het deeg en kneed het gedurende 4 plus 5 minuten.
- Deegtemperatuur: 26-27°C
- Voorrijs: 20 min
- Afweging: bijv. 720 g
- Laat het deeg opbollen.
- Las een tweede rust in van 20 minuten.
- Laat het deeg nog eens opbollen en leg het op tapijten.
- Schik de broden tegen de andere voor je ze bakt.
- Narijs: +/- 1 uur
- Maak een insnijding volgens je eigen fantasie.
- Bak op 215°C met stoom, gedurende ongeveer 35 minuten.

Ceres nv · Vilvoordselaan 300 · 1130 Brussel
T +32(0)2 240 06 00 · F +32(0)2 242 43 90 · info@ceres.be · www.ceres.be