

## Zachte sandwich, (klaaskoeken, paaskoeken )



Voor 18 sandwiches van 50g .  
Met deze deeg maak je ook klaas-, paas-, of kerstkoeken.

Ingrediënten: 500g Tarwebloem  
225g lauw water of melk  
35g verse gist  
75g sandwich bereidingsmiddel  
50g suiker  
8g zout  
2 eieren ( 1 voor het deeg, en 1 voor ze af te strijken )

gebruik uitstekers

### Bereiding :

Breng de tarwebloem in een kom . Los de gist op in een beetje van de lauwe vloeistof , giet bij de bloem en meng door.

Voeg er vervolgens de suiker , het zout en de sandwich bereidingsmiddel aan toe. Voeg de rest van vloeistof toe . En kneed het deeg tot een homogeen deeg. Deeg mag niet meer kleven .

Het deeg gedurende 30 minuten laten rijzen op kamertemperatuur onder een deegplastic.

Daarna het deeg terug plat drukken (ontgassen ) en opnieuw een bol vormen. Het deeg is nu klaar om diverse koeken te maken.

### **Sandwiches :**

Voor de sandwiches , weeg stukken deeg af op 50g , maak bolletjes en laat nog eens 10 minuten rijzen. Druk ze daarna opnieuw plat

En maak een rollende beweging met de handen om ze langwerpige te maken. (niet puntig want punten verbranden ) . Leg op de bakplaat, en laat ze nog eens 50 minuten rijzen. Strijk ze af met ei strijksel .

### **Klaaskoeken / paashazen/ andere figuurtjes :**

Voor de klaaskoeken , rol het deeg uit tot 1 cm , steek de figuren uit en leg ze op de bakplaat ( de bakplaat voorzien van bakpapier , of in boteren, of gebruik je siliconemat op een rooster).

Laat het deeg 50 minuten rijzen , strijk af met ei strijksel .

Oven voorverwarmen en afbakken gedurende 8 minuten op 230°C.

## **LUXE – ALL-IN**

Of gebruik onze luxe-all-in mix per 2.5 kg , receptuur op de verpakking.