

CHOCOLADE KOEKEN



Werkwijze:

Laten rijzen gedurende 75 a 90 min. bij een temperatuur van 32-34°C.
Halfweg het rijspoces afstrijken met ei

Bakken:

Met een oven met boven en onderverwarming: afbakken gedurende 15 a 17 min. op een temperatuur van 210 - 230°C.
Met een warme lucht oven: afbakken gedurende 15 a 17 min. bij een temperatuur van 190 - 200°C.

Afwerkingsmogelijkheden:

Dip chocolade

Ingredienten:

TARWEBLOEM, Charentes-Poitou BOB boter (MELK) 21%, water, chocolade 10% (suiker, cacaomassa, cacaoboter, emulgatoren (SOJALECITHINE), natuurlijk vanille-aroma), suiker, gist, VOLLEMELKPOEDER, TARWEGLUTEN, zout, emulgatoren (koolzaadlecithine), meelverbetersaars (ascorbinezuur, alfa-amylasen, hemicellulases).

Allergenen:

Tarwe, melk, soja,

Kan sporen bevatten van: sesamzaden, noten, eieren.