



Luxe gerezen deeg



<small>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</small>	
RECEPTUUR	WERKWIJZE
600 gr. bloem, 500 gr. melk, 500 gr. boter, ± 15 gr. zout, 50 gr. verse gist, 2 eieren, 60 gr. witte basterdsuiker.	Maak een zetsel van louwe melk, eieren, gist, bloem, suiker en zout. Boter er door toeren en laten rijzen. Voor het bakken bestrijken met eigeel en op ± 200° C. afbakken. Dit is een basis deeg voor diverse soorten koffiebroodjes al dan niet met potpourri.



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Eén pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)