



CookingAcademy.nl

Tijgerbrood

Receptuur

© Niets uit deze uitgave mag zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteurs verveelvoudigd en/of openbaar worden gemaakt door middel van druk, offset, fotokopie of microfilm of in enige digitale, elektronische, optische of andere vorm.



CookingAcademy.nl

Voor 2 x 400 gram brood

Recept voor het brood

500	gr	Tarwe
10	gr	Gist
8	gr	Zout
10	gr	Roomboter
270	gr	Water

Recept voor het tijgerpapje

200	gr	Rijstbloem
150	gr	Water
10	gr	Gist
2	gr	Zout
20	gr	Basterdsuiker
7	gr	Olie

Mengen, 2,5 uur laten staan

Op brood strijken

Brood laten rijzen

230 graden 30-35 minuten

