

Soezenbeslag

125	Gram	Water	1
125	Gram	Melk	1
250	Gram	Heel ei	3
125	Gram	Roomboter	1
125	Gram	Patentbloem	2
Snufje zout			



Werkwijze:

1 koken tot Roomboter is opgelost en hierna van de warmtebron afhaken
2 toevoegen en goed vermengen met spatel totdat de bloem niet meer zichtbaar is.
Pan op de warmtebron zetten en koken tot je de massa vaster ziet worden en het geheel gaar is.

Overscheppen in koudere bekkem en in beweging houden totdat de massa is afgekoeld tot ongeveer 70 graden. Hierna 3 toevoegen stapsgewijs en doormengen. Iedere keer als het ei is vermengd ei toevoegen. Als je gebruik maakt van verse eieren kan je gebruik maken van iedere keer een vers ei toe te voegen. Mocht je heel ei vermengd zijn dan houdt dit in dat je iedere keer ongeveer 50 gram ei toevoegt.

Bakplaten sprayen met bakspray of insmeren met zachte vetstof en bakplaat bestuiven met bloem. Overtollig bloem van de plaat tikken. Soezen spuiten op de bakplaat met genoeg ruimte tussen iedere soes.

Bakplaat in de oven zetten. Stomen of soezen iets met water bespuiten. Bakken op gewenste temperatuur. Tijdens het bakproces kan je de wasemschuif openzetten of de oven op een kiertje. Persoonlijk doe ik dit halverwege de geschatte baktijd.

Water soezen bakken op 230 graden en half melk/water op 210 graden. Dit kan variëren in welke oven je bakt.

Grote soezen bakken ongeveer 30 minuten.

Kleine soesjes bakken ongeveer 20 minuten.

Gewicht ongebakken grote soezen, 40-45 gram

Gewicht ongebakken kleine soesjes, 10-12 gram

Soezen af laten koelen en verwerken of goed afgesloten in de vriezer bewaren en later verwerken.