

Potato twister

Image



Potato twister

Potato twister. Gevuld met tomatensaus, hamreepjes & geraspte oude kaas.

22-24°C

220-230°C

18-20 min

95 stuks

Ingrediënten

5.000 gram Tarwebloem 100%
1.000 gram Potato melange 20%
100 gram Bak Speciaal Max 2%
150 gram Gist 3%
2.250 gram Water 45%
1.700 gram Toerboter

Decoratie:

Maanzaad en mengsel lijnzaad, sesam 50/50

Vulling:

Tomaten/pizzasaus
Hamreepjes
Geraspte oude kaas

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze:

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg (3 minuten kort, 2 minuten snel).
2. De gewenste deeg temperatuur is 22-24°C.
3. Vouw de toerboter in (20% van deeggewicht). Toer het 2 keer in vieren, laat tussen elke toer het deeg minimaal 10 minuten rusten in de koelkast.
4. Na de laatste toer het deeg minimaal 20 minuten laten rusten in de koelkast.
5. Na het toeren en rusten de deegplak uitrollen op 4 mm dikte en 45 cm breedte.
6. Bestrijk de onderste helft van de deegplak met de tomaten/pizzasaus, strooi hier hamblokjes en wat geraspte oude kaas overheen.

- 7.** Vouw hier de bovenste helft van het deeg overheen.
- 8.** Maak beide zijden vochtig en decoreer de ene kant met maanzaad en de andere kant met het lijnzaad/sesam mengsel.
- 9.** Snijd stroken van 3 cm breed (ca.120 gram) en twist deze.
- 10.** Leg op bakplaten met bakpapier.
- 11.** Geef de potato twisters een narijs van ca. 45 minuten in een narijskast van 28°C, met een vochtigheid van ca. 70-75%.
- 12.** Bak op 220-230°C, gedurende 18-20 minuten.

Image



Image



Image

