

## Potato buns

**Image**



# Potato buns

Heerlijke potato buns, afgewerkt met potato granulaat!

26°C

ca. 250°C

ca. 8 min

95 stuks

## Ingrediënten

500 gram Potato granulaat 10%

2.250 gram Water 45%

5.000 gram Bloem, eiwitrijk 100%

500 gram Potato melange 10%

750 gram Kleinbrood superieur 15%

50 gram Zout 1%

250 gram Gist 5%

ca. 600 gram Water 12%

## Decoratie:

Potato granulaat

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

### Werkwijze:

1. Meng 2.250 gram water en 500 gram **Potato granulaat** en laat dit 15 minuten weken.
2. Voeg vervolgens de rest van de grondstoffen toe aan dit mengsel en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. De gewenste deegtemperatuur is 26°C.
3. Verwerk het deeg over de kleinbroodstraat en weeg af op 100 gram.

**4.** Decoreer de buns met **Potato granulaat** en laat ze ca. 80 minuten narijzen.

**5.** Bak de buns gedurende 8 minuten op 240-250°C.

## **Image**



**Image**



# Image

