

Potato maaltijdbrood

Image



Potato maaltijdbrood

Verrukkelijke Potato maaltijdbroden, gevuld met aardappelschijfjes en verse rozemarijn.

27°C

230°C

20-22 min

Ingrediënten

10.000 Tarwe volkorenmeel 100%
2.000 gram Potato melange 20%
300 gram Damco bruinbrood 3%
600 gram Bio Desemculture Royal 6%
8.000 gram Water 80%

Decoratie:

Potato granulaat

Vulling:

2.400 gram Crème fraîche
600 gram Ei
Voorgekookte aardappelschijfjes
Verse rozemarijn

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

Werkwijze:

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg. De gewenste deeg temperatuur is 27°C.

- 2.** Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten.
- 3.** Weeg na de bulkrijs deegstukken af van 350 gram. Bol deze op en decoreer de onder en bovenzijde met Potato Granulaat.
- 4.** Leg op bakplaten met bakpapier of op het inschietapparaat.
- 5.** Geef de deegbollen een narijs van ca 75 minuten.
- 6.** Druk met vochtige handen vanuit het midden het deeg mooi uit en zorg dat de randen iets opstaand blijven.
- 7.** Meng de crème fraîche met het ei en breng ca.50 gram aan op elke deegbol.
- 8.** Beleg met de aardappelschijfjes en rozemarijn.
- 9.** Bak af op 240°C, aflopend naar 230°C, met iets stoom gedurende 20 - 22 minuten.

Image



Image



Image

