

## Aardappelbroodrustiek

### Image



## Aardappelbroodrustiek

Traditioneel brood gedecoreerd met potato granulaat, aardappelbroodrustiek!

27°C

240-250°C

35-40 min

40 stuks

# Ingrediënten

## Half Tarwe-Rogge brood met aardappel

8.000 gram Tarwebloem 80%  
2.000 gram Bak Speciaal Provencal 20%  
2.000 gram Potato melange 20%  
400 gram Bio Desemcultuur Royal 4%  
100 gram bak speciaal max 1%  
6.000 gram Water 60%

### Decoratie:

Potato granulaat

## 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 het deeg af op 460 gram en vorm deze licht tot een punt.
4. Geef de bollen een puntrijs van 15 minuten en bol ze op, de laatste paar slagen met wat bloem in de sluiting.
5. Decoreer de onderkant met **Potato Granulaat**.
6. Plaats de bollen in rijsmantjes met de gedecoreerde kant onderin.
7. Geef de bollen een narijs van ca. 75 minuten.
8. Na de narijs de bollen omkeren uit de rijsmantjes en bakken op de ovenvloer op 250 °C, aflopend naar 240°C met stoom gedurende 35-40 minuten.

**Image**





**Image**





• CAMEMBERT •  
Affiné au Calvados  
150g  
FABRIQUE & AFFINAGE  
IGNNY-SUR-MER  
SAISON D'ARRIVÉE - FRANCE  
DÉPOSITÉ

**Image**



