

Potato gondels

Image



Potato gondels

Verrukkelijke Potato Gondels, gevuld met aardappelschijfjes en verse rozemarijn.

27°C

230°C

20-25 min

75 stuks

Ingrediënten

10.000 gram Tarwebloem 100%
2.000 gram Potato melange 20%
300 gram Bak Speciaal Max 3%
500 gram Olijfolie 5%
600 gram Bio Desemcultuur Royal 6%
5.000 gram Water 50%

Vulling:

2.400 gram Crème fraîche
600 gram Ei

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 30 minuten.

- 3.** Na de bulkrijs het deeg uitrollen op 1,5- 2 cm en snijd stroken van 20 x 6 cm (240 gram per brood).
- 3.** Decoreer de onder- en bovenzijde met **Potato Granulaat**.
- 4.** Leg vervolgens met bakpapier op bakplaten of op het inschietapparaat en geef de deegstroken een narijs van ca. 45-60 minuten.
- 5.** Druk met vochtige handen vanuit het midden de deegstroken mooi uit en zorg dat de randen iets opstaand blijven.
- 6.** Meng de crème fraîche met het ei en breng ca.40 gram aan op elke deegstrook.
- 7.**Beleg naar eigen keuze.
- 8.**Bak af op 240°C, aflopend naar 230°C, met iets stoom gedurende 20 - 25 minuten.

Image



Image



Image

