

Luxe Uien Potato Baguettes

Image



Luxe Uien Potato Baguettes

Heerlijke baguettes op basis van Potato Granulaat, afgewerkt met geraspte kaas en uitenringen!

26°C

240>230°C met stoom

20 min

114 stuks

Ingrediënten

Deeg:

1.000 gram Potato granulaat 10%
4.500 gram Water 45%
10.000 gram Bloem 100%
200 gram Bak Speciaal Free 2%
500 gram Damco kleinbrood superieur 5%
150 gram Zout 1,5%
500 gram Bio Desemcultuur Royal 5%
1.000 gram Gebakken uitjes 10%
2.200 gram Water 22%

Topping:

11.400 gram Uienringen
3.420 gram Geraspte kaas

Decoratie:

Potato granulaat

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

Werkwijze:

1. Meng het water en **Potato Granulaat** en laat dit 15 minuten weken.
2. Voeg vervolgens de rest van de grondstoffen toe en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg.
3. Weeg deegstukjes van 175 gram af.
4. Bol ze op en geef een bolrijs van 50 minuten, maak daarna op als stokjes van 32 cm.
5. Decoreer met **Potato Granulaat**, zet ze in gootjesplaten met bakpapier en geef een narijs van 50 minuten.
6. Snijd de stokjes over de lengte in en druk ze iets uit.

7. Beleg met 100 gram uienringen, 30 gram geraspte kaas en strooi hier nog wat **Potato Granulaat** overheen.

Image



Image



Image

