

Potato Flamcaccia

Image



Potato Flamcaccia

Focaccia meets flamkuchen, best of both worlds!

26°C

240°C met stoom

ca. 14 min

94 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%

2.000 gram Water 20%

Topping:

2.500 gram Water

500 gram Damco instant ragoutmix

Peper en zout

4.700 gram Spekblokjes of -reepjes

4.700 gram Uienringen

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 afgekneed deeg.
3. Weeg deegstukken af van 200 grma.
4. Bol ze op en geef een bolrijs van 45 minuten.
5. Rol hierna uit op 2mm tot een ovaal model.
6. Leg op bakplaten met bakpapier en geef een narijs van 40 minuten.
7. Meng het water en **Damco instant ragoutmix** en breng op smaak met peper en zout.

8. Druk de deegplakjes in het midden met de vingertoppen in, laat de deegranden rondom iets opstaand.
9. Strijk 40 gram ragoutmix op het deegplakje (laat de randen vrij) en strooi hier 50 gram uienringen en 50 gram spekreepjes op.

Image



Image



Image

