

Boerenkool Potato Brood

Image



Boerenkool Potato Brood

Een heerlijk brood voor de winterse dagen. Boerenkool met worst Potato brood!

26°C

240>230°C met stoom

ca. 25 min

60 stuks

Ingrediënten

Deeg:

10.000 gram Tarwebloem 100%
2.000 gram Potato melange 20%
500 gram Bio Desemcultuur Royal 5%
300 gram Bak Speciaal Free 3%
6.000 gram Water 60%
2.000 gram Verse boerenkool 20%

Afwerking:

600 gram Grove mosterd
600 gram Curry
120 gram Damco instant ragoutmix
1.500 gram Uienringen
3.000 gram Slagersworst, plakjes gehalveerd
1.200 gram Geraspte kaas

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

Werkwijze:

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg.
2. Geef het deeg een bulkrijs van 50 minuten.
3. Weeg deegstukken af van 350 gram en geef deze een bolrijs van 10 minuten.
4. Maak op als vloerbrood met een lengte van ca. 25 cm.
5. Zet op bakplaten met bakpapier en geef de broden een narijs van ca. 55 minuten.
6. Meng de mosterd, curry en **instant ragoutmix**.
7. Snij de broden over de lengte in (niet te diep!) en breng hier een streep van 20 gram van het mengsel op aan.

8. Decoreer met 25 gram uienringen, strooi er 20 gram geraspte kaas overheen en leg er een rijtje van 50 gram plakjes slagersworst op.

Image



Image



Image

