

Royal  Steensma
BAKERY INGREDIENTS



POTATO
BREAD

POTATO MELANGE

Aardappelbrood is heerlijk en voedzaam brood. Met de unieke smaak en textuur is het een absolute aanrader voor broodliefhebbers die op zoek zijn naar iets nieuws en verrassends. Dit brood is niet alleen heerlijk bij het ontbijt of de lunch, maar kan ook dienen als basis voor een lekkere sandwich of als bijgerecht bij het avondeten.

Onder de naam *Potato Melange* introduceert Royal Steensma een kant en klaar aardappelzuurdesem product waarmee tal van heerlijke aardappel broodspecialiteiten gemaakt kunnen worden.

Potato Melange bevat in aardappelzuurdesem geweekte aardappelstukjes en aardappelvlokken. De aardappelstukjes zijn zichtbaar in de kruim en korst van het brood.

Het heeft een eenvoudige verwerking, is tijd en werk besparend en er is geen extra gebruik van zuurdesem nodig.

Potato Melange verbetert de smaak en het aroma van het brood; door middel van het aardappelzuurdesem krijgt brood een specifiek aromaprofiel. Ook geeft het een aange-naam sappig mondgevoel van het broodkruim. Bovendien zorgt *Potato Melange* voor een langere versheid van brood.

De aanbevolen dosering van *Potato Melange* is maximaal 20% (op het bloem/meel gewicht), dit in verband met het zoutpercentage dat *Potato Melange* bevat.

Naast *Potato Melange* introduceert Royal Steensma ook *Potato Granulaat*; dat niet alleen geschikt is om door het deeg te verwerken, maar ook een ideaal product is om brood mee te decoreren.

Probeer het zelf en ontdek de heerlijke smaak van Potato Bread!



AARDAPPELBROOD RUSTIEK

40
stuks

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

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten. Weeg het deeg af op 460 gram en vorm deze licht tot een punt. Geef de bollen een puntrijs van 15 minuten en bol ze op, de laatste paar slagen met wat bloem in de sluiting. Decoreer de onderkant met **Potato Granulaat**. Plaats de bollen in rijsmandjes met de gedecoreerde kant onderin.

Geef de bollen een narijs van ca. 75 minuten. Na de narijs de bollen omkeren uit de rijsmandjes en bakken op de ovenvloer op 250°C, aflopend naar 240°C met stoom gedurende 35-40 minuten.



DEEGTEMP.
27°C



BAKTEMP.
250>240°C



BAKTIJD
35-40 MIN





POTATO BINKIES

265
stuks

10.000 gram	Tarwebloem	100%
2.000 gram	Potato Melange	20%
200 gram	Bio Desemcultuur Royal	2%
200 gram	Gist	2%
300 gram	BS Max	3%
6.000 gram	Water	60%

Decoratie:

Potato Granulaat

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Weeg stukken af van 2.100 gram (broodjes van 70 gram) en geef een bolrijs van 30 minuten. Pers/verdeel de deegstukken na de bolrijs en decoreer met **Potato Granulaat**. Plaats op bakplaten of op het inschietapparaat.

Geef de Potato binkies een narijs van ca. 75 minuten. Voor het bakken insnijden. Bak de broodjes op 240°C, aflopend naar 230°C, met stoom gedurende ca. 20 minuten.



DEEGTEMP.
26°C



BAKTEMP.
240-230°C



BAKTIJD
CA. 20 MIN

POTATO BUNS

95
stukks

500 gram	Potato Granulaat	10%
2.250 gram	Water	45%
5.000 gram	Bloem, eiwitrijk	100%
500 gram	Potato Melange	10%
750 gram	Kleinbrood superieur	15%
50 gram	Zout	1%
250 gram	Gist	5%
ca. 600 gram	Water	12%

Decoratie:

Potato Granulaat

Werkwijze:

Meng 2.250 gram water en 500 gram **Potato Granulaat** en laat dit 15 minuten weken.

Voeg vervolgens de rest van de grondstoffen toe aan dit mengsel en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg.

Verwerk het deeg over de kleinbroodstraat en weeg af op 100 gram. Decoreer de buns

met **Potato Granulaat** en laat ze ca. 80 minuten narijzen. Bak de buns gedurende 8 minuten op 240-250°C.



DEEGTEMP.
26°C



BAKTEMP.
240-250°C



BAKTIJD
CA. 8 MIN





POTATO TWISTERS

95
stukks

5.000 gram	Tarwebloem	100%
1.000 gram	Potato Melange	20%
100 gram	Bak Speciaal Max	2%
150 gram	Gist	3%
2.250 gram	Water	45%
1.700 gram	Toerboter	

Decoratie:

Maanzaad en mengsel lijnzaad/sesam (50/50)

Vulling:

Tomaten/pizzasaus

Hamreepjes

Geraspte oude kaas



DEEGTEMP.
22-24°C



BAKTEMP.
220-230°C



BAKTIJD
18-20 MIN

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg (3 minuten kort, 2 minuten snel).

Vouw de toerboter in (20% van deeggewicht).

Toer het 2 keer in vieren, laat tussen elke toer het deeg minimaal 10 minuten rusten in de koelkast. Na de laatste toer het deeg minimaal 20 minuten laten rusten in de koelkast.

Na het toeren en rusten de deegplak uitrollen op 4 mm dikte en 45 cm breedte. Bestrijk de onderste helft van de deeg-

plak met de tomaten/pizzasaus, strooi hier hamblokjes en wat geraspte oude kaas overheen. Vouw hier de bovenste helft van het deeg overheen. Maak beide zijden vochtig en decoreer de ene kant met maanzaad en de andere kant met het lijnzaad/sesam mengsel. Snijd stroken van 3 cm breed (ca.120 gram) en twist deze. Leg op bakplaten met bakpapier.

Geef de potato twisters een narijs van ca. 45 minuten in een narijskast van 28°C, met een vochtigheid van ca. 70-75%. Bak op 220-230°C, gedurende 18-20 minuten.

POTATO MAALTIJDBROOD

58
stuks

10.000	gram	Tarwe volkorenmeel	100%
2.000	gram	Potato Melange	20%
300	gram	Damco bruinbrood	3%
600	gram	Bio Desemcultuur Royal	6%
8.000	gram	Water	80%

Decoratie:

Potato Granulaat

Vulling:

2.400	gram	Crème fraîche
600	gram	Ei

Voorgekookte aardappelschijfjes

Verse rozemarijn



DEEGTEMP.
27°C



BAKTEMP.
240>230°C



BAKTIJD
20-22 MIN

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten.

Weeg na de bulkrijs deegstukken af van 350 gram. Bol deze op en decoreer de onder- en bovenzijde met **Potato Granulaat**.

Leg op bakplaten met bakpapier of op het inschietapparaat. Geef de deegbollen een narijs van ca 75 minuten.

Druk met vochtige handen vanuit het

midden het deeg mooi uit en zorg dat de randen iets opstaand blijven.

Meng de crème fraîche met het ei en breng ca.50 gram aan op elke deegbol. Beleg met de aardappelschijfjes en rozemarijn. Bak af op 240°C, aflopend naar 230°C, met iets stoom gedurende 20 - 22 minuten.

Tip: Varieer eens met ringen rode ui in plaats van rozemarijn.





Beleg inspiratie:

- Voorgekookte aardappelschijfjes en verse rozemarijn
- Plakjes ham, schijfjes ananas, geraspte kaas
- Gerookte spekreepjes, aangefruite uienringen, geraspte kaas

POTATO GONDELS

75
stukks

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

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Geef het deeg een bulkrijs van 30 minuten.

Na de bulkrijs het deeg uitrollen op 1,5-2 cm en stroken snijden van 20 x 6 cm (240 gram per brood). Decoreer de onder- en bovenzijde met **Potato Granulaat**. Leg vervolgens met bakpapier op bakplaten of op het inschietapparaat en geef de deegstroken een narijs van ca. 45-60 minuten.

Druk met vochtige handen vanuit het midden de deegstroken mooi uit en zorg dat de randen iets opstaand blijven.

Meng de crème fraîche met het ei en breng ca.40 gram aan op elke deegstrook. Beleg naar eigen keuze. Bak af op 240°C, aflopend naar 230°C, met iets stoom gedurende 20 - 25 minuten.



DEEGTEMP.
27°C



BAKTEMP.
240>230°C

BAKTIJD
20-25 MIN

Royal Steensma B.V.

Hoofdkantoor

Galvanistraat 1, NL-8912 AX Leeuwarden

Postbus 351, NL-8901 BD Leeuwarden

Oostelijke Industrieweg 2, NL-8801 JW Franeker

Postbus 515, NL-8800 AM Franeker

Industrieweg 14, NL-3133 EE Vlaardingen

Postbus 22, NL-3130 AA Vlaardingen

Einsteinweg 12, NL-6662 PW Elst

Tel. +31(0)88 16 32 000

Fax +31(0)88 16 32 002

info@steensma.com

www.steensma.com

