

Aardappelbrood Toendra, Prido, Desem, Aardappels, Pecorino kaas

Receptuur uitgaande van 3 Kg = 17 stuks van 400 gram.
Inspired by: Dossche Mills

Ingrediënten

Deegsamenstelling

Toendra	%
Orchidee	70
Prido	20
Zout	10
Gist	2
Forti glutea	0.7
Desem	2
Olijfolie	25
Water ca.	20
	55

Vulling

Vastkokende aardappels	40
Pecorino kaas	10
(in dobbelsteentjes gesneden 0.5 cm x 0.5 cm)	
Gehakte knoflook	0.3
Verse Rozemarijn	1
Olijfolie/Witte Peper	

Bereiding vulling:

De aardappels in stukken snijden + 15 gram olijfolie (per kg aardappels) 1 uur in een oven van 200°C garen. Na 50 minuten mengen met gehakte knoflook, rozemarijn en wat peper naar smaak, Nog 10 minuten terug in de oven. Uiteindelijk zal er zo'n 300-325 gram gebakken aardappelmengsel overblijven.

Bereiding deeg:

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Vulling	direct doordraaien
Deegtemperatuur	27 °C, deeg direct in een bak doen voor de bulkrijs
Bulkrijs	1.5 uur: doorslaan na 45 minuten en daarna nog 45 minuten bulkrijs
Afwegen	400 gram en voorzichtig opbollen.
Bolrijs	30 minuten
Opmaken	als flutemodel
Narijs	ca. 60 minuten
Afwerken	licht bestuiven met rog-gebloem, de bovenkant met een mesje insnijden.
Bakken	25 minuten op 235°C inovenen met stoom. Bakken op papier in verband met de smeltende kaas.
Temperatuur	Terug naar 210°C. of 25 minuten in een rotatie/thermisch olieoven 230°C direct aflopend naar 200°C, laatste 4 minuten wasemschuif open.

