Toendra Potatobread

Door de toevoeging van aardappel krijgt het brood een verrassende kruimstructuur en malsheid. De combinatie van Toendra, Pecorino en de verse basilicum geven het brood een smaakvol karakter. In plaats van Pecorino kan elke andere, regionale, pittige kaas toegevoegd worden.



Receptuur

Toendra	70%
Prido	10%
Aardappelschijfjes	20%
Zout	2%
Gist	3%
Olijfolie	4%
Glutenpoeder	2%
Water	50%

Vulling:

Pecorino 10% (Italiaanse kaas)	
Verse basilicum	3%

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam

Kneden	tot een soepel deeg
Vulling	direct doordraaien
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	350 gram
Bolrijs	ca. 45 minuten
Opmaken	tot een bol
Narijs	ca. 55 minuten
Afwerken / insnijden	met Snip (roggebloem) en insnijden naar eigen inzicht
Bakken	als krokant brood