

Zoete aardappel stokbrood

👑 ARTISANAAL

RECEPTUUR

90 % Artisanaal.....	9.000 gram
20 % Desem	1.000 gram
1,8 % Zout.....	180 gram
1 % Gist.....	100 gram
55 % Water.....	5.500 gram

BIJWASSEN

8 % Water.....	800 gram
2 % Olijfolie.....	200 gram

TOPPING

Zoete aardappel.....	800 gram
Knoflook	4 teentjes
Feta kaas	150 gram
Rode ui	2 stuks
Verse peterselie	iets
Peper zout	iets
Olijfolie	40 gram

WERKWIJZE

- Maak een goed afgekneed deeg.
- Zodra het deeg klaar is, waswater en olie er doordraaien.
- Deegtemperatuur op 26°C.
- In een met olie gesmeerde bak laten rijzen, gedurende ca. 90 minuten.
- Afwegen op 300 gram en voorzichtig opbollen.
- Na 20 minuten aan de punt leggen, wederom zonder te ontgassen.
- Na 20 minuten opmaken en tussen de kleedjes leggen.
- Ca. 50 minuten narijzen.
- Voor het bakken insnijden in de lengte en royaal garneren met 200 gram topping.
- Afbakken met voldoende stoom op 235°C, gedurende ca. 22 minuten.

BBQ SERVEERTIP

Uw klant kan dit gevulde stokbrood ook warm eten. Wikkel hiervoor het stokbrood in aluminiumfolie en verwarm deze enkele minuten op de BBQ.

