Brites



Stichting Grien
Theo Jansma

# Materiaal en Methode

**Producten**
Brood
Aardappelen
Zout
Water
Saus/dip

**Machines**
Hobart
Spiraalkneder
Frituur
Harmonicames
Deegschraper
Bakpapier

## Methode

1. Breek het brood in kleine stukjes
2. Zet de frituur alvast aan op 180 graden Celcius.
3. Voeg de ingrediënten bij elkaar in de Hobart.
4. Zet de spiraalkneder vast in de Hobart en mix het rustig om stand 2.
5. Na 5 minuten uitzetten, met de deegschaper de zijkanten meenemen en nog 3 minuten op stand 4.
6. Pak het “deeg” uit de Hobart en leeg het op het bakpapier.
7. Maak het plat tot een hoogte van 1,2 cm.
8. Zet de harmonicames op 1,2 cm en ga door het “deeg” heen.
9. Snij het geheel door de midden als het te lang is.
10. Leg de “patat” in de frituurmand en laat het voor 3 minuten bakken.
11. Laat de Brites uitlekken en ze zijn klaar om opgegeten te kunnen worden.

## Andere manieren om tot de juiste grootte Brites te komen

* Raspatatmachine, alleen is hiervoor de juiste grote nodig. Deze is er (nog) niet.
* Stopmachine, te veel druk zetten. Deeg is te dik om er makkelijk doorheen te krijgen. Geprobeerd om het deeg dunner te krijgen, helaas valt de smaak dan weg.


Foto’s stopmachine