

GRISSINI (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Hartweizensauer inaktiv BD100	0,300 kg	3.00%
Salz	0,220 kg	2.20%
Olivenöl	0,200 kg	2.00%
Fala Hefe Universal	0,180 kg	1.80%
Wasser	6,200 kg	62.00%
Gesamtgewicht	17,100 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Dekor, Unterlage, Andere

Zutat	Menge	Prozent
Kräutermischung	0,400 kg	-
Oliven, geschnitten	3,420 kg	-
Gesamtgewicht	3,820 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Die Kräutermischung kann beliebig je nach Geschmack zugegeben werden. Desweiteren können die geschnittenen Oliven z.B. auch durch eingelegte Tomaten ersetzt werden.



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 6 + 5 Min.

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: über Nacht im Kühlschrank

Teigeinlage: 0,110 kg

Gare: 70 Min.

Ofentemperatur: 225 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 21 Min.

Den kühlen Teig am nächsten Tag auf dem bemehlten Tisch verteilen und Grissini daraus formen.