

OLIVENRINGE MIT ZAVARKA GEKEIMTER ROGGEN

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	9,000 kg	90.00%
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg	10.00%
Livendo Zavarka Gekeimter Roggen	2,000 kg	20.00%
Pulso Polarweiß	0,200 kg	2.00%
Pflanzenöl	0,100 kg	1.00%
Salz	0,160 kg	1.60%
Kastalia 1:1	0,250 kg	2.50%
Wasser	5,800 kg	58.00%
Gesamtgewicht	18,510 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Dekor, Unterlage, Andere

Zutat	Menge	Prozent
Oliven, geschnitten	2,000 kg	-
Gesamtgewicht	2,000 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 6 Min.

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 45 Min.

Teigeinlage: 0,360 kg

Gare: 90 Min.

Ofentemperatur: 230 °C fallend auf 210 °C

Schwaden: zu Beginn leichter Schwaden

Backzeit: 21 Min.

Am Ende der Knetzeit Oliven untermischen. Nach der Teigruhe in Ringe aufarbeiten.