



Sommerkracher Olive

mit Pane Luciane und schwarzen Oliven
mediteranes Weizenbrot mit schwarzen Oliven

Rezept-Nr.: 02589

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Brühstück:		
Hartweizengrieß	1,000	Nach der Teigruhe den Teig zu eckigen Stücken von 480 g abwiegen.
Wasser, kochend	1,500	Die Ecken wie bei einem Dänisch-Quadrat nach innen einschlagen, den Schluss anfeuchten und in Hartweizengrieß wälzen.

Weizenmehl Type 550	7,000	
Pane Luciane	2,000	Mit dem Schluss nach unten auf mit Boeson
Olivenöl	0,200	Backtrennpapier belegte Bleche legen.
Speisesalz	0,040	
Hefe	0,200	Bei 5 °C im Gärunterbrecher lagern.
Wasser, ca.	6,000	

Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen:		Die Teiglinge bei guter Gare mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben.
BÄKO Oliven schwarz geschnitten in Olivenöl	2,000	20 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen und die Kracher
Sonnenblumenkerne, geröstet	1,000	kräftig ausbacken.

Dekor:		Knetzeit: 6 Minuten langsam
Hartweizengrieß	0,800	ca. 8 Minuten schnell
		intensiv kneten, bis sich der
		Teig vom Kesselrand löst
		Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 45 Minuten
		Teigeinlage: 480 g
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 210 °C
		Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtgewicht: 21,740 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 40 Min.