



Oliven-Kracher

mit Pane d' oro und schwarzen Oliven

Weizenbrot mit schwarzen Oliven

Rezept-Nr.: 01988

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 34

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Brühstück:		Nach der Teigruhe den Teig zu eckigen Stücken von 600 g abwiegen.
Hartweizengrieß	1,000	
Wasser, kochend	1,500	Die Ecken wie bei einem Dänisch-Quadrat nach innen einschlagen, den Schluss anfeuchten und in Hartweizengrieß wälzen.

Weizenmehl Type 550	7,500	Mit dem Schluss nach unten auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche absetzen.
Pane d'oro	1,500	
Speiseöl: Raps	0,200	
Speisesalz	0,260	Bei 5°C im Gärunterbrecher lagern.
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	6,000	Die Teiglinge bei guter Gare mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben. 20 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen und die Kracher kräftig ausbacken.

Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen:		
BÄKO Oliven schwarz geschnitten in Olivenöl	2,000	

Dekor:		
Hartweizengrieß	0,700	Knetzeit: 6 Minuten langsam ca. 8 Minuten schnell Intensiv auskneten, bis der Teig sich vom Kesselrand löst.
		Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 45 Minuten
		Teigeinlage: 600 g
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 210 °C
		Backzeit: ca. 50 Minuten

Gesamtgewicht: 20,860 kg

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

Backzeit ca.: 50 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Heinz-Georg Janßen.

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: heinz-georg.janssen@csmingredients.com.

05.09.2022