



Fougasse Méditerranée

mit Pane Luciane und Tiger Paste Mediterranean PO SG
mediteranes Weizenkleingebäck mit Oliven und Olivenöl

Rezept-Nr.: 02564

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 91

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	7,500	Den Teig nach der Teigruhe in rechteckige Stücke von 200 g teilen. Diese mit einem Metallschaber 2 - 3 mal einschneiden und etwas langziehen, so dass ein leiterförmiges Teigstück entsteht. Diese auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche absetzen und mit Tiger Paste Mediterranean PO SG bestreichen.
Pane Luciane	2,500	
Olivenöl	0,500	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	6,500	

zum Ende der Knetzeit unterkneten:		Mit guter Gare und wenig Schwaden schieben. Bei geöffnetem Zug kräftig ausbacken.
BÄKO Oliven schwarz geschnitten in Olivenöl	1,000	

Dekor:		Knetung: 6 Minuten langsam
Tiger Paste® Mediterranean PO SG	0,900	ca. 6 Minuten schnell
		Teigtemperatur: 25 °C
		Teigruhe: über Nacht im Kühlraum
		Teigeinlage: 200 g
		Backtemperatur: 230 °C
		Backzeit: 20 Minuten

Gesamtgewicht: 19,100 kg

Ofentemp.: 230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 20 Min.

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

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

05.09.2022