

Rezeptservice 05/2006: Focaccia mit Oliven

Gesamtmenge Mehl / Schrot 100 kg

Teig

Weizenmehl T 550	90,000 kg
Weizensauer TA 220	22,000 kg
Oregano	0,300 kg
Olivenöl	15,000 kg
Oliven, gehackt	25,000 kg
Backhefe	1,400 kg
Salz	2,000 kg
Wasser	48,225 kg
Gesamt. Teiggewicht	203,925 kg

Führungsbedingungen

Teig

Teigruhezeit	180 Min.
Teigausbeute inkl.Olivenöl	175
Weizensaueranteil	10 %
Teigtemperatur	25°C
Hefeanteil vom Getreide	1,4 %
Salzanteil vom Getreide	2,0 %
Teigeinlage	4,000 kg
Brotanzahl	51,0 St.

Aufarbeitung

- Oliven am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.
- Den weichen Teig gleichmässig auf ein mit Backpapier belegtes Blech (58 X 78 cm) legen, leicht mit Wasser abstreichen und mit Sesam bestreuen.
- Mit einem Einteiler die Blechbreite in 4 gleiche Stücke, die Blechlänge in 10 gleiche Stücke einteilen.
- Damit sich die einzelnen Stücke nach dem Backen gut trennen lassen, empfiehlt sich die Einteilung mit einem in Olivenöl getauchten Teigschaber.

Knetzeit im Spiralknetzer

Stufe 1	2 Min
Stufe 2	5 Min

Stückgare

Temperatur	32°C
Relative Feuchte	75 %
Zeit	45 min

Backprozess

Anbacktemperatur	240 °C
Ausbacktemperatur	220 °C
Schwaden	voll
Zeit	35 Min.
Backverlust	16 %



IsernHäger bietet Ihnen noch mehr: Zu jedem Rezept des Monats können Sie eine Verkaufsinformation mit Nährwertberechnung bekommen. Ein Beispiel dafür sehen Sie auf der IsernHäger Website unter "Muster-Verkaufsinformation". Weitere Hinweise gibt Jens Stadtländer unter Telefon +49 (0) 51 39 - 99 95 - 52 oder senden Sie eine E-Mail an <mailto:stadtlaender@isernhaeger.de>

Info: <http://www.vorteig.de>