

Rezeptservice 07/2006: Ciabatta-Oliven-Brötchen

Gesamtmenge Mehl / Schrot 100 kg

Teig

Weizenmehl T 812	89,273 kg
Weizensauer TA 220	17,000 kg
Roggenmehl T 1150	3,000 kg
Olivenöl	0,800 kg
Oliven, gehackt	10,000 kg
Oregano	0,300 kg
Backhefe	1,400 kg
Salz	2,000 kg
Wasser	61,927 kg
Gesamt. Teiggewicht	185,700 kg

Führungsbedingungen

Teig

Teigruhezeit	90 Min.
Teigausbeute inkl. Olivenöl	172
Weizensaueranteil	8 %
Teigtemperatur	25°C
Hefeanteil vom Getreide	1,4 %
Salzanteil vom Getreide	2,0 %
Teigeinlage	1,000 kg
Brotanzahl	185,7 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 in gleiche Stücke einteilen.
- Damit sich die einzelnen Stücke nach dem Backen gut trennen lassen, empfiehlt sich die Einteilung mit einem in Olivenöl getauchten Teigschaber.
- Die Gare erfolgt bei Raumtemperatur.

Knetzeit im Spiralkneter

Stufe 1	10 Min
Stufe 2	7 Min

Stückgare

Temperatur	28° C
Relative Feuchte	65 %
Zeit	60 min

Backprozess

Anbacktemperatur	250 °C
Ausbacktemperatur	250 °C
Schwaden	voll
Zeit	25 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>