

Olivenbrot

REZEPT-
IDEE

Mit schwarzen oder grünen Oliven



Gesamtmahlerzeugnisse: 10.000 g
100 % Weizenmehl

Vorteig: 2.000 g Weizenmehl Type 550
Teigknetung: Spiralknetter 40 g Salz
2 Minuten Stufe I 20 g Hefe
4 Minuten Stufe II 1.300 g Wasser (TA 165)
Teigtemp.: 24 °C 3.360 g Vorteig

Reifezeit: ca. 3-5 Std. bei Raumtemperatur (22 °C), anschließend über Nacht im Kühlschrank weitere ca. 15 Std.

Teigbereitung: 8.000 g Weizenmehl Type 550
Teigknetung: Spiralknetter 3.360 g Vorteig
4 Minuten Stufe I 180 g Salz
4-5 Minuten Stufe II 140 g Hefe
Teigtemperatur: 24 °C 5.100 g Wasser (TA 164)
16.780 g Brot-Teig

Olivenscheiben am Ende der Knetzeit zufügen und unterkneten. 2.500 g Geschnittene Oliven
16.780 g Brot-Teig

Teigruhe: 45 Minuten 19.280 g Oliven-Brot-Teig
Den Teig während der Teigruhe zweimal zusammenlegen.

Aufarbeitung: Teigstücke zu je 550 g abwiegen, rund wirken und leicht lang stoßen. Im Roggenmehl wälzen und mit dem Schluß nach unten in die mit Backpapier ausgelegten Backkörbe setzen.

Endgare: 60 Minuten bei 27 °C und 80 % Feuchte.

Backen: Bei ca. $\frac{3}{4}$ Gare schieben.

Ofentemperatur: ca. 235 °C mit gut Schwaden einschieben. Den Zug geschlossen halten.

Backzeit: Ca. 24-26 Minuten.