

OLIVENBROT

MIT SCHWARZEN ODER GRÜNEN OLIVEN

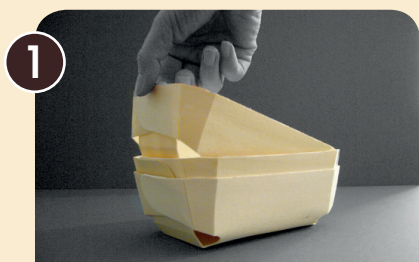
REZEPT-
IDEE



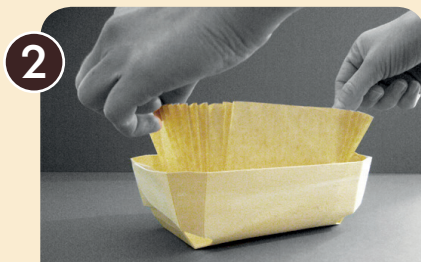
Gesamtmenge:	10.000 g
Vorteig:	2.000 g Weizenmehl Type 550
Teigknetung: Spiralknetter	40 g Salz
2 Minuten Stufe I	20 g Hefe
4 Minuten Stufe II	1.300 g Wasser (TA 160)
Teigtemp. 24 °C	3.360 g Vorteig
Reifezeit:	Ca. 3-5 Std. bei Raumtemperatur (22 °C), anschließend über Nacht im Kühlschrank weitere ca. 15 Std.
Teigbereitung:	8.000 g Weizenmehl Type 550
Knetung: 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 165)
	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 Den Teig während der Teigruhe zweimal zusammenlegen	19.280 g Oliven-Brot-Teig
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 % Luftfeuchte.
Backen:	Bei 3/4 Gare schieben. Ofentemperatur: ca 235 °C mit gut Schwaden einschieben. Den Zug geschlossen halten.
Backzeit:	Ca. 24-26 Minuten.

SO WIRD'S GEMACHT

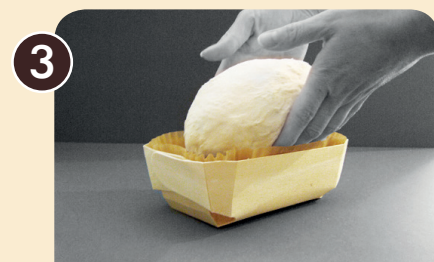
Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.



1 Entnehmen Sie den Backkorb an der Stirnseite!



2 Legen Sie zum Backen immer eine der mitgelieferten Backpapierkapseln ein!



3 Teigling einlegen und auf Gare stellen. Backen Sie das Brot (Backzeit etwas verlängern, Temperatur etwas reduzieren).

Mehr Infos unter www.carlsens.de

CARLSEN'S Vertriebs GmbH · Bielefelder Str. 236 · D-32051 Herford
Tel.: +49 (0) 5732 - 66 105 · Fax: +49 (0) 5732 - 66 108 · info@carlsens.de