Olivenciabatta

AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Bezeichnung	Menge	ME
Weizenmehl Type 550	10,000	KG
Salz	0,220	KG
Hefe	0,180	KG
Malz	0,100	KG
Olivenöl	0,200	KG
Wasser (TA166)	6,600	KG
Oliven, geschnitten	2,000	KG

Kneten	6 Minuten Stufe 1 10 Minuten Stufe 2 Teigtemperatur: 24-26°C Teigruhe: ca. 30 Minuten, dann einmal zusammenschlagen und in eine mit Olivenöl ausgestrichene Wanne geben, abgedeckt über Nacht in der Kühlung lagern

Aufarbeitung	Am nächsten Tag den reifen Teig auf einen bemehlten Tisch stürzen und mit einem Teigspachtel längliche Stücke von etwa 350 g Teig abteilen und mit der Schnittseite nach oben auf einen Abzieher legen. Stückgare: 0-120 Minuten

Backen	Ofentemperatur: 240°C fallend auf 200°C, Schwaden normal Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtteiggewicht:	19,300	KG

© Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, www.akademie-weinheim.de