



>> Cheddar Olivenecke 5

Zutaten

Teigbereitung:

Teig		Kundenrezept	Kalkulation
2,500 kg	Grundteig (aus Rezeptur Nr. 4)	_____ kg	_____ €
0,250 kg	Mozzarella Cheddar Mix	_____ kg	_____ €
0,250 kg	Olivenscheiben grün	_____ kg	_____ €
0,010 kg	Pfeffer	_____ kg	_____ €
_____ kg		_____ kg	_____ €

Zubereitung des Brotteigs

Knetzeit:	3 + 7 min
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Teigruhe:	60 min
Teigeinlage:	600 g
Backtemperatur:	240 °C fallend auf 220 °C
Backzeit:	30 – 35 min

Verarbeitungshinweis zur direkten Führung

Für den Pouliche alle Zutaten klümpchenfrei glatt rühren, angaren lassen und dann in die Kühlung stellen. Für den Grundteig alle Zutaten intensiv kneten. Die übrigen Zutaten 2 min zusätzlich unterkneten. Den Teig nach der Hälfte der Teigruhe einmal aufziehen. Nach der Teigruhe 3 kg Teig auswiegen, auf ein geöltes Blech mit einer Größe von 20 x 60 cm legen und in die Ecken drücken. Nach einer langen trockenen Garzeit von ca. 4 h Teigstücke von 300 g abstechen, auf Abzieher legen und bei fallender Temperatur kräftig ausbacken.

Verarbeitungshinweis zur Führung über Kühlung

Bei der Führung über Kühlung wird auf einen Pouliche (Vorteig) verzichtet. Die Rezepturbestandteile bleiben gleich. Durch den fehlenden Vorteig erhöht sich die Knetzeit im Schnellgang um 2 min. Die Verarbeitungshinweise aus der direkten Teigführung werden übernommen. Nach dem Einlegen des Teiges auf das geölte Backblech wird der Teig in der Kühlung bei 3 °C gelagert.

Viel Erfolg!