

Olijvenbrood

met REX RUSTICA en COOLBAKE 2.0 RSPO SG

(Uitkomst: ± 87 stuks)



| | |
|----------------------|-----------|
| Tarwebloem | 8.000 g |
| REX RUSTICA | 2.000 g |
| COOLBAKE 2.0 RSPO SG | 600 g |
| Zout | 150 g |
| Gist | 250 g |
| Water | ± 6.500 g |

Vulling:

| | |
|-----------------------------|---------|
| Groene olijven (afgespoeld) | 2.500 g |
| Zwarte olijven (afgespoeld) | 2.500 g |

Kneedtijd: 6 min. langzaam.
5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Vulling doormengen.

Deegtemperatuur: 26°C.

Bulkrijs: 30 min. in een geoliede bak.

Tweede bulkrijs: deegstuk dubbelvouwen 30 min.

Gewicht: 250 g.

Verwerking: de deegstukken voorzichtig opmaken tot het gewenste model, vervolgens op met roggebloem bestrooide deegkleedjes of op keerdelen leggen, afdekken en in de koeling plaatsen.

Narijs: ± 16 uur in een koeling van 4°C.

Decoratie: roggebloem.

Insnijden: naar wens.

Baktemperatuur: 230°C aflopend met voldoende stoom.

Baktijd: ± 25 min.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebrood met olijven