



Olivenbrot Provençal

Gesamtmehlmenge:

10.000 g



Vorteig:

Knetung: Spiralkneter
2 Minuten Stufe I
4 Minuten Stufe II
Teigtemp.: 24°C

2.000 g	Weizenmehl Type 550
40 g	Salz
20 g	Hefe
1.300 g	Wasser (TA 165)
3.360 g	Vorteig

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

Teigbereitung:

Knetung: Spiralkneter
4 Minuten Stufe I
4 Minuten Stufe II

Teigtemperatur: 24°C

Teigruhe: 30 Minuten

8.000 g	Weizenmehl Type 550
3.360 g	Vorteig
160 g	Salz
180 g	Hefe
250 g	Kräuter der Provence
4.000 g	Schwarze Oliven in Scheiben*
500 g	Olivenöl
3.300 g	Wasser
19.750 g	Olivenbrot – Teig

Aufarbeitung:

Teigeinlage: 420g

Den Teig abwiegen, die Teiglinge langwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate ablegen. Vor dem Einschließen die Teiglinge längs einschneiden.

Endgare:

60 Minuten bei 27°C

Backen:

Ofentemperatur:
Schwadengabe:

Zug:
Backzeit:

Bei $\frac{3}{4}$ Gare einschließen.
235°C (5°C über Brötchenbacktemperatur)
gut vorschwaden, keinen Schwaden beim
Einschießen geben.
Geschlossen
Ca. 24-26 Minuten

* Ungefärbte schwarze Oliven in Scheiben sind z.B. bei den BÄKO's in Süddeutschland erhältlich: BÄKO Geschnittene Oliven, schwarz, in Olivenöl.



Olivenkruste

Gesamtmehlmenge:

10.000 g



Vorteig:

Knetung: Spiralkneter
2 Minuten Stufe I
4 Minuten Stufe II
Teigtemp.: 24°C

2.000 g	Weizenmehl Type 550
40 g	Salz
20 g	Hefe
1.300 g	Wasser (TA 165)
3.360 g	Vorteig

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

Teigbereitung:

Knetung: Spiralkneter
4 Minuten Stufe I
6 Minuten Stufe II
Teigtemperatur: 23°C

8.000 g	Weizenmehl Type 550
3.360 g	Vorteig
180 g	Salz
140 g	Hefe
5.500 g	Wasser (TA 168)
17.180 g	Baguette – Teig

Olivenscheiben am Ende der
Knetzeit zufügen und
unterkneten.

2.500 g	Schwarze Oliven in Scheiben*
17.180 g	Baguette - Teig
19.680 g	Oliven - Baguette - Teig

Teigruhe: 90 Minuten
Den Teig während der Teigruhe
zweimal zusammenlegen.

Aufarbeitung:

Teigeinlage: 420g

Den Teig abwiegen, die Teiglinge langwirken und
mit dem Schluss nach unten in bemehlte Tücher
aufziehen.

Endgare:

60 Minuten bei 27°C

Backen:

Ofentemperatur:
Schwadengabe:

Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge drehen und einschießen.
235°C (5°C über Brötchenbacktemperatur)
gut vorschwaden, kein Schwaden beim
Einschießen geben

Zug:
Backzeit:

Geschlossen
Ca. 24-26 Minuten

* Ungefärbte schwarze Oliven in Scheiben sind z. B. bei den BÄKO's in Süddeutschland
erhältlich: BÄKO Geschnittene Oliven, schwarz, in Olivenöl.



Olivenkrustis

Gesamtmehlmenge:

10.000 g



Vorteig:

Knetung: Spiralkneter
2 Minuten Stufe I
4 Minuten Stufe II
Teigtemp.: 24°C

2.000 g	Weizenmehl Type 550
40 g	Salz
20 g	Hefe
1.300 g	Wasser (TA 165)
3.360 g	Vorteig

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

Teigbereitung:

Knetung: Spiralkneter
4 Minuten Stufe I
6 Minuten Stufe II
Teigtemperatur: 23°C

8.000 g	Weizenmehl Type 550
3.360 g	Vorteig
180 g	Salz
140 g	Hefe
5.500 g	Wasser (TA 168)
17.180 g	Baguette – Teig

Olivenscheiben am Ende der
Knetzeit zufügen und
unterkneten.

2.500 g	Schwarze Oliven in Scheiben *
17.180 g	Baguette - Teig
19.680 g	Oliven - Baguette - Teig

Teigruhe: 90 Minuten
Den Teig während der Teigruhe
zweimal zusammenlegen

Aufarbeitung:

Teigeinlage: 2100g / Presse
Ballengare: 15 Minuten

Den abgewogenen Teig leicht in Form bringen und
15 Minuten entspannen lassen. Die Teigballen
abpressen. Die Teiglinge unter der Verwendung von
Roggenmehl lang rollen und mit dem Schluss nach
unten auf die Gärgutträger absetzen.

Endgare:

60 Minuten bei 27°C

Backen:

Ofentemperatur:
Schwadengabe:

Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge drehen und einschließen.
235°C (5°C über Brötchenbacktemperatur)
gut vorschwaden, kein Schwaden beim
Einschießen geben.

Zug:
Backzeit:

Geschlossen
Ca. 18-20 Minuten

* Ungefärbte schwarze Oliven in Scheiben sind z. B. bei den BÄKO's in Süddeutschland
erhältlich: BÄKO Geschnittene Oliven, schwarz, in Olivenöl.



Fougasse mit Oliven

Gesamtmehlmenge:

10.000 g



Vorteig:

Knetung: Spiralkneter
2 Minuten Stufe I
4 Minuten Stufe II
Teigtemp.: 24°C

3.000 g	Weizenmehl Type 550
60 g	Salz
30 g	Hefe
1.950 g	Wasser (TA 165)
5.040 g	Vorteig

Reifezeit: ca. 3-5 Std. bei
Raumtemperatur (22°C), an-
schließend über Nacht im Kühl-
schrank weitere ca. 15 Std..

Teigbereitung:

Knetung: Spiralkneter
4 Minuten Stufe I
5 Minuten Stufe II

7.000 g	Weizenmehl Type 550
5.040 g	Vorteig
140 g	Salz
130 g	Hefe
1.000 g	Olivenöl
4.350 g	Wasser
50 g	Italienische Trockenkräutermischung)

Teigtemperatur: 23°C

Olivenscheiben am Ende der
Knetzeit zufügen und
unterkneten.

17.710 g Teig

Teigruhe: 30 Minuten

2.000 g	Schwarze Oliven in Scheiben*
17.710 g	Teig
19.710 g	Gesamteig

Aufarbeitung:

Teigeinlage: 320g



Den Teig abwiegen und langwirken. Mit dem Schluss
nach unten auf Abziehapparate legen. Bei halber
Gare werden sie, wie auf der Abbildung zu sehen,
eingeschnitten und auseinandergezogen.

Endgare:

45 - 60 Minuten bei 27°C

Backen:

Ofentemperatur:
Schwadengabe:
Zug:
Backzeit:

Bei voller Gare einschießen.
245°C
Mit wenig Dampf einschießen
Geschlossen
Ca. 14-16 Minuten

* Ungefärbte schwarze Oliven in Scheiben sind z.B. bei den BÄKO's in Süddeutschland erhältlich: BÄKO Geschnittene Oliven, schwarz, in Olivenöl.