

# Rezept Gemeinschaftsaktion



## O'life Spitzbaguette Tomate

### Rezept-Nr. F 2225

Zutaten für ca. 56 Stück à 320 g

#### Teig:

Weizenmehl, Type 550	7.000 g
Roggenmehl, Type 1150	1.000 g
<b>JUNG O'life</b>	2.000 g
Hefe	300 g
Wasser, ca.	6.000 g
BÄKO Olivenöl, extra vergine	400 g
<b>BÄKO Getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl</b>	1.500 g
Teiggewicht: ca.	<hr/> 18.200 g



#### Knetzeit:

Spiralknetter 3 Min. langsam, 7 - 8 Min. schnell

TT: 25° C    TR: 30    TA: 160

#### Herstellung:

Zutaten, außer Tomaten, zu einem glatten Teig kneten. Tomaten in der letzten Minute unterlaufen lassen. Nach der Teigruhe Teigstücke auswiegen und leicht lang wirken. Nach 15 Minuten Zwischengare länglich aufarbeiten, dabei die Mitte „bauchig“ und die Enden „spitz“ halten. Anschließend in Weizenmehl wälzen und auf Abziehapparate oder Lochbleche setzen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare 2 mal schräg einschneiden und mit Dampf schieben.

**Backtemperatur:** 220° C (10° C unter Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** 25 - 30 Minuten

23.03.2005 MK-Gu/sb