

Rezept Gemeinschaftsaktion



O`life Tomatenkrustis

Rezept-Nr. J 2224

Zutaten für 286 Stück

Teig:

JUNG O`life	2.000 g
Weizenmehl, Type 550	8.000 g
Hefe	200 g
Wasser ca.	7.000 g
Teiggewicht: ca.	17.200 g

BÄKO getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl 1.500 g

Knetzeit:

Spiralknetter 3 Min. langsam, 9 - 10 Min. schnell

TT: 24° C **TR/Pressengare:** 45/15 **TA:** 170

Pressengewicht: 1.800 g

Herstellung:

Zutaten, außer Tomaten, zu einem glatten Teig kneten. Tomaten in der letzten Minute unterlaufen lassen. Teigruhe in bemehlten oder geölten Teigwannen. Brötchen lassen sich hervorragend über Anlagen aufarbeiten (z. B. Quadro, Rustika, Schneidetische oder Hydraulikteiler).

Oder: Nach der Teigruhe den Teig auf einen bemehlten Tisch stürzen, Pressen abstechen und leicht rund einschlagen. Nach 10 Min. Zwischengare Pressen mit reichlich Mehl abpressen und auf Abziehapparate oder Bleche absetzen. Bei voller Gare (25 - 30 Min.) mit Dampf schieben. Zug zum Ende ziehen.

Backtemperatur: 240° C (10° C über Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 20 - 22 Minuten

