

## O`life Weizenbrot Tomate

### Rezept-Nr. F 2222

Zutaten für 27 Stück à 500 g

#### Teig:

Weizenmehl, Type 550	7.000 g
Weizenmehl, Type 1150	1.000 g
<b>JUNG O`life</b>	2.000 g
Hefe	300 g
BÄKO Olivenöl, extra vergine	400 g
Wasser, ca.	5.800 g
Teiggewicht: ca.	<u>16.500 g</u>



**BÄKO Getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl** 1.500 g

#### Dekor:

**Zeelandia Mais-Dekor** 400 g

#### Knetzeit:

Spiralknetter 4 Min. langsam, 7 - 8 Min. schnell

**TT:** 26° C    **TR:** 30    **TA:** 158

#### Herstellung:

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten. Tomaten in der letzten Minute unterlaufen lassen. Nach der Teigruhe Teigstücke auswiegen, rund wirken und 10 Min. entspannen lassen. Anschließend Teigstücke befeuchten, in Mais-Dekor wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Nach halber Gare mit dem O`life-Stempel tief eindrücken und bei voller Gare mit Dampf schieben.

**Backtemperatur:** 230° C fallend (Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** 25 - 30 Minuten