

Zwirbelbrot mit Tomaten und Oliven „Das Herzhafte“ mit ROMEO und JULIA TOPPING



Weizenmehl Type 550	5,000 kg
ROMEO	5,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	6,500 l
Tomaten in Öl*	0,600 kg
Oliven (schwarz/grün)*	0,400 kg
Gesamtgewicht	17,800 kg

* Für ca. 2 Minuten unter den fertigen Teig laufen lassen.

Knetzeit: 4 + 8 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: ca. 60 Minuten

Teigeinlage: 0,350 – 0,450 kg

Zwischengare: ca. 5 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig gleichmäßig auf einen bemehlten Tisch legen. Die Teigoberfläche anfeuchten und reichlich mit JULIA TOPPING bestreuen. Anschließend den Teig teilen, die Teigstücke lang wirken, als Zwirbelstange aufarbeiten und zur Stückgare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Dampf schieben.

Stückgare: über Nacht bei 5 °C

Backtemperatur: 245 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 30 Minuten