

Tomatenbrot



Vorteig

4,000 kg	Weizenmehl, Type 550	0,250 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Teigtemperatur ca. 26°C - Stehzeit 90 min
3,000 kg	Wasser	0,188 kg	
0,300 kg	Hefe	0,019 kg	
7,300 kg	Hefestück	0,457 kg	

Teigbereitung

7,300 kg	Hefestück	0,457 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Teigtemperatur 26 °C
6,000 kg	Weizenmehl, Type 550	0,375 kg	
2,400 kg	Wasser	0,150 kg	
3,800 kg	Zwiebeln, frisch	0,238 kg	
3,000 kg	getrocknete Tomaten in Öl	0,188 kg	
0,270 kg	Salz	0,017 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Teigruhe: 120 min
22,770 kg	Teig	1,425 kg	

Verarbeitung

- 450 g Teigeinlage
- zu länglichen Broten (30 - 35 cm) aufarbeiten und auf Kiptrögelapparate absetzen
- mit knapper Gare nach ca. 20 Minuten fallend von 270°C auf 240°C backen (Schwaden geben)
- Backzeit ca. 30 min.