ROLAND MEHL

Le basque

Baskenmütze

Gesamtmehlmenge:	8,000 kg	Bonjour Roland
	2,000 kg	Roland Hartweizengrieß
Poolish:	3,000 kg	Bonjour Roland
	3,000 kg	Wasser
	0,020 kg	Hefe
Teigtemperatur:	22 °C - 24 °C	
Teigreifephase:	ca. 90 min bei Raumtemperatur dann 12-16 Std. gekühlt	
Kochstück:	1,000 kg	Roland Hartweizengrieß
	3,500 kg	Wasser
Hauptteig:	5,000 kg	Bonjour Roland
	1,000 kg	Roland Hartweizengrieß
	0,090 kg	Hefe
	0,220 kg	Salz
	4,500 kg	Kochstück
	6,020 kg	Poolish
	0,500 kg	Olivenöl
	17,330 kg	Gesamtteig

Knetzeit:	8 min langsam, 6 min schnell Ende der Knetzeit Olivenöl zugeben
Teigtemperatur:	24 °C
Teigreifephase:	120 min
Aufarbeitung:	Teig auf 0,400 kg portionieren, rundwirken und bei voller Gare mit Wasser besprühen. Anschließend mit bemehlten runden, flachen Teigstücken die Teiglinge belegen.
Backtemperatur:	220 °C
Backzeit:	45 min

Roland Mills United GmbH & Co. KG · info@rolandmillsunited.de

Roland Mills United