ALGIST BRUGGEMAN.

BBQ Batard Tomaat Olijf

Recept	Kg bloem	Kg deeg
	6	...
	%	kg
Tarwebloem	90,00	5,400
Roggebloem	10,00	0,600
Water	50,00	3,000
Crème de levain	10,00	0,600
Bruggeman Plus	1,00	0,060
Zout	1,60	0,096
Lookpoeder	0,75	0,045
Oregano	0,50	0,030
Olijfolie	2,00	0,120
Croustilis Plus	3,00	0,180
zwarteolijfschijfjes	20,00	1,200
Zongedroogde tomaten	20,00	1,200
	Total weight:	**12,530**

Proces	
mengen*	5 minuten in eerste versnelling
Kneden*	6 minuten in tweede versnelling
	olijfolie straalsgewijs toevoegen bij aanvang 2e versnelling
	olijven en tomaten na de kneding kort ondermengen
deeg T°	25°C
Bulkrijs	60 minuten
	afwegen 205g
	opbollen en langmaken
Rijzen*	overnacht aan 7°C tussen deegkleedjes
	overlangs insnijden
Afbakken*	oven voorverwarmen op 250°C
Rotatieoven	afbakken op 240°C 14 minuten stoom toevoegen. Dampsleutel openen na 10 minuten
opmerkingen	

* standaard recepten en procedures zijn afgestemd op de grondstoffen en infrastructuur die we bij Algist Bruggeman gebruiken. Daarom bestaat er de mogelijkheid dat sommige factoren moeten aangepast worden.