

Olijventwisters

Image



Olijventwisters

Hét perfecte recept om te maken voor bij de borrel. Enjoy!

26°C

230°C

14 min

300 stuks

Ingrediënten

Deeg:

3.000 gram Tarwebloem
2.000 gram Damco roggesauermix
2.850 gram Water
500 gram Desem
100 gram Kaisermeister
75 gram Zout
50 gram Gist

Vulling:

1.250 gram Zwarte olijven
50 gram Pesto

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Draai alle grondstoffen met een spiraal kneder (4 - 6 minuten langzaam, 3 - 5 minuten snel) tot een goed gekneed deeg en voeg als laatste de olijven en pesto toe. De gewenste deegtemperatuur is ca. 26°C.
2. Het deeg in een, met olie ingesmeerde bak, ca. 90 minuten laten rijzen.
3. Voorzichtig uit de bak storten op een, royaal met **Damco roggesauermix** bestoven, werkbank.
4. Verdelen met een mal of platdrukken (ca. 2,5 cm dikte) en er stukjes van 3 x 6 cm van steken (ca. 35 gram).
5. Vervolgens tot een twister draaien en op een bakplaat plaatsen. Ca. 60 minuten narijzen.
6. Inschieten en bakken met stoom.

Image

