

Olijftwisters

Image



Olijftwisters

Heerlijke Olijftwisters gemaakt met onze Bak Speciaal Desem Traditioneel. Dát geeft smaak!

27°C

230°C, met lichte stoom

18 min

180 stuks

Ingrediënten

10.000 gram Bak Speciaal Twister 100%

2.000 gram Bak Speciaal Desem Traditioneel, doorgestart 20%

50 gram Gist 0.5%

150 gram Zout 1.5%

ca. 5.000 gram Water 55%

1.500 gram Water, bijwassen in 2 delen toevoegen 15%

3.000 gram Olijven, uitgelekt 30%

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

1. Meng alle grondstoffen ca. 4 minuten in de 1e versnelling en ca. 8 minuten in de 2e versnelling tot een deeg met een gewenste deegtemperatuur van 27°C.
2. Meng de uitgelekte olijven er halverwege in de 2e versnelling door!
3. Deegstukken van 3.500 gram afwegen en vervolgens in een met olijfolie ingesmeerde bak van 60x40 cm plaatsen.
4. Het deeg 15 minuten laten ontspannen en vervolgens vouwen tot een mooi vierkant deegstuk.
5. Iets olijfolie erop strijken, het deegstuk in zijn geheel omdraaien en gelijkmatig tot in de hoeken van de bak uitdrukken.
6. De bakken afgesloten in de koeling plaatsen (6-7°C) en minimaal 18 uur laten fermenteren.

Verwerking:

1. Bestrooi de werkbank met roggebloem.
2. Keer het deegstuk voorzichtig om uit de deegbak en bestrooi deze licht met roggebloem.
3. Snijd het deeg in stukken van 13,5 x 6 cm.
4. Vervolgens de deegstroken twisten.
5. Daarna op geperforeerde bakplaten of op een inschietapparaat plaatsen.
6. Bakken met lichte stoom en de laatste 5 minuten met de schuif open.

Image

