

Couronne Olive

Image



Couronne Olive

Heerlijke couronne met zwarte olijven, groene olijven en Italiaanse kruiden. Een echt Italiaans feestje!

26°C

ca. 230°C

30 min.

29 stuks

Ingrediënten

Deeg:

7.000 gram Bloem, eiwitrijk 70%

3.000 gram Bak Speciaal Bellavita 30%

150 gram Zout 1.5%

300 gram Bio Desemcultuur Royal 3%

50 gram Blok gist 0.5%

300 gram Bak Speciaal Max 3%

ca. 6.000 gram Water 60%

500 gram Inwaswater 5%

Vulling:

3.000 gram Olijvenringen zwart 30%

3.000 gram Olijvenringen groen 30%

100 gram Italiaanse kruiden 1%

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Werk hier direct de vulling zorgvuldig doorheen.

2. Weeg het deeg af in stukken van 8.000 gram voor 10 stuks (800 gram per stuk).
3. Laat de stukken 45 minuten rijzen, in met olie ingevette bakken.
4. Vouw de deegstukken en laat deze nogmaals 45 minuten rijzen.
5. Draai vervolgens de bakken om op een met bloem bestrooide werkbank.
6. Druk de stukken gelijkmatig uit en verdeel elk stuk in 10 gelijke stukken van 800 gram of verdeel met de diviseuse.
7. Bol de stukken licht op en laat 20 minuten rijzen.
8. Bol het deeg nu mooi op, druk een gat in het midden en plaats in couronne mandjes.
9. Laat de couronnes 70 minuten narijzen en draai ze daarna om op het inschietapparaat.
10. Bak de broden gedurende 30 minuten op 230°C op de ovenvloer met voldoende stoom.

Image



Image



Image

