



ROLAND MEHL

DIVA



Gesamtmehl:	10,000 kg	ROLAND 1050 classic Weizenmehl
Poolish:	2,500 kg	ROLAND 1050 classic Weizenmehl
	2,500 kg	Wasser
	0,015 kg	Hefe
	5,015 kg	Poolish [TA 200]
Teigtemperatur:	24°C	Reifezeit: 16 bis 18 Std.
Hauptteig:	7,500 kg	ROLAND 1050 classic Weizenmehl
	5,015 kg	Poolish
	0,500 kg	Olivenöl *
	0,280 kg	Salz *
	0,200 kg	Hefe
	5,600 kg	Wasser [TA 181]
	19,095 kg	Teig



Knetzeit:	8 Min. langsam, anschließend im Schnellgang bis sich der Teig vom Kesselrand löst. * Salz und Öl zu Beginn der Schnellknetung zugeben
Teigtemperatur:	24-25 °C
Teigruhe:	In geölter Wanne ca. 90 Min., nach 45 Min. einmal aufziehen
Teigeinlage:	0,850 kg
Aufarbeitung:	Teiglinge auswiegen, leicht zusammenfassen und auf Abzieher setzen. Vor dem Schieben längs schneiden.
Stückgare:	15-20 Min.
Backen:	bei 250 °C mit viel Dampf anbacken, nach 5 Min. Zug ziehen und nach 10 Min. wieder schließen. Temperatur auf 220 °C reduzieren.
Backzeit:	50-60 Min.