



# ROLAND MEHL

## DIVA



<b>Gesamtmehl:</b>	10,000 kg	ROLAND 1050 classic Weizenmehl
<b>Poolish:</b>	2,500 kg	ROLAND 1050 classic Weizenmehl
	2,500 kg	Wasser
	0,015 kg	Hefe
	5,015 kg	Poolish [TA 200]
<b>Teigtemperatur:</b>	24°C	Reifezeit: 16 bis 18 Std.
<b>Hauptteig:</b>	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]
	<b>19,095 kg</b>	<b>Teig</b>



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