

# Toscanini, 275 g

## KOMPLET WURZELBROT 20

### Teig

WURZELBROT 20	2.000 g
Weizenmehl, Type 550	8.000 g
Hefe	70 g
Wasser, ca.	6.600 g
Gesamt Teig	16.670 g

### zum Unterkneten

Tomaten, getrocknet	600 g
Oliven, grün, gehackt	600 g
Knoblauchgranulat	5 g
Gesamt zum Unterkneten	1.205 g

### Dekor

Sesamsaat, geschält, hell	300 g
Gesamt Dekor	300 g

### Verarbeitung:

Die getrockneten Tomaten in warmem Wasser für etwa 30 Minuten einweichen, anschließend abtropfen lassen und grob zerkleinern.

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Die zerkleinerten Tomaten, die Oliven und das Knoblauchgranulat kurz vor Knetzeitende unterlaufen lassen

Knetzeit:  
Gang

15 Minuten im Schnellgang (der Teig muß sich vom Kesselrand lösen)

Teigtemperatur:

Den Teig nach dem Knetprozeß in eine leicht geölte Wanne geben und ruhen lassen

Teigruhe:



Nach der Teigruhe auf einen bemehlten Arbeitstisch ausbreiten und in längliche Stücke teilen.

Einwaage:

Die Teigstücke an den Teigenden einmal gegeneinander verdrehen.

Anschließend anfeuchten, mit Sesamsaat bestreuen und auf mit Papier belegte Lochbleche absetzen.

Stückgare:

Danach mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:

Backzeit:

