

# OLIVEN STICKS

HVEDE



## OPSKRIFT

1,000 kg. Manitoba hvedemel (varenr. 1077)  
0,800 kg. Vand  
0,030 kg. salt  
0,050 kg. gær  
0,100 kg. olivenolie Tilsættes de sidste 5 minutter.  
0,800 kg. Oliven uden sten. Grønne eller sorte.  
Tilsættes forsigtigt dejen til allersidst. Pas på ikke at køre de hele oliven i stykker. De kan med fordel foldes ind i dejen.

**2,780 kg. total**

## Fremgangsmåde

Æltetid: Dejen æltes 5 minutter langsom  
10-15 minutter hurtig til dejen slipper kedlen

Dejtemp.: 26-28°C

Dejen kommes i et dejfad (ca. 40x60 cm.) som er smurt med olivenolie.

Dejmodning:

60-90 minutter. Mindst til dobbelt størrelse.

Dejen hældes forsigtigt ud på et melet bord (lige dele durum og hvedemel).

Stykkerne udstikkes med en stor spartel. Forsøg at få de hele oliven fordelt i hvert sticks. Sættes på plader.

Sættes derefter direkte i ovnen.

Bagetemp: 250°C, faldende til 210°C

Bagetid: 20 minutter.