



mel-compagniet

## Oliven Sticks



### OPSKRIFT

1,000 kg. Manitoba hvedemel  
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.  
Dejen foldes efter 30 min.  
Hæver 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.



mel-compagniet

## Oliven sticks Kalkulation

Varenr.	Varebetegnelse	Opskrift i gr.	Kg. Pris	Råvarepris
99999	Vand	800	0,06	0,05
1077	Italiensk hvedemel Tipo 00 Manitoba (108)	1000	8,23	8,23
1150	Fint salt med jod (40)	30	2,07	0,06
205	Zymarom friskgær 10x1 kg.	50	7,99	0,40
1123	Olivenolie Sansa 2x5 ltr	100	35,88	3,59
7994	Oliven	800	42,50	34,00
	<b>Vægt ialt</b>	<b>2780</b>	<b>Pris ialt</b>	<b>46,33</b>
	<b>Pris pr. kg. dej</b>			<b>16,67</b>
	<b>Dejvægt pr. stk</b>	<b>75</b>	<b>Pris pr. stk.</b>	<b>1,25</b>
	<b>Antal stk af dejen</b>	<b>37</b>		
	<b>Salgspris incl. Moms</b>			<b>9,50</b>
	<b>Salgspris excl. Moms</b>			<b>7,60</b>
	<b>Bruttoavance excl. moms</b>			<b>6,35</b>
	<b>Fortjeneste excl. moms af salgsprisen</b>			<b>83,6%</b>