



INTERNATIONALE REZEPTIDEEN

BÄKO-BackKultur

BÄKO

FOCACCIA



AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk
Weinheim

Dieses Rezept wurde von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim (Bundesfachschule) für Sie entwickelt. Viel Erfolg damit!



Focaccia



	Menge	Betriebsrezept	Herstellung
Gesamtmehlmenge: 100 % Weizenmehl	10.000 g	_____ g	
Teigbereitung: Weizenmehl T 550 Wasser Hefe Olivenöl Salz	10.000 g 6.000 g 300 g 350 g 150 g	_____ g _____ g _____ g _____ g _____ g	Knetung: Spiralkneter 6 min Stufe I, 10 min Stufe II Teigtemperatur: 24 °C Teigruhe: 15 min 1680 g Teigeinlage für ein Blech 60 × 40 cm.
Summe:	16.800 g	_____ g	

Aufarbeitung: Nach kurzer Teigruhe, den Teig ausrollen. Auf gefettete Bleche legen und igeln. Bei 2/3 Gare mit Olivenöl bestreichen und mit Salz bestreuen. Je nach Wunsch auch mit anderen Zutaten. Vor dem Backen mit einem Spachtel in gleich große Stücke einteilen.

Endgare: Bei voller Gare einschießen.

Backen: Bei 240 auf 210 °C fallend bei normaler Schwadengabe ca. 20 min je nach Größe backen.

Weitere Infos:
Sprechen Sie mit dem
Fachberater Ihrer
BAKO-Genossenschaft.

