



## Focaccia

Gesamtmehlmenge: 10 kg Weizenmehl



## Teigherstellung

|                              |   |
|------------------------------|---|
|                              | 10.000 g Weizenmehl Type 550              |
| <i>Knetzeit :</i>            | 220 g Salz                                |
| <i>6 Minuten Stufe I</i>     | 200 g flüssiger Malzextrakt (nach Wunsch) |
| <i>9 Minuten Stufe II</i>    | 180 g Hefe                                |
| <i>Teigtemperatur: 25 °C</i> | <u>7.000 g Wasser (TA 170-175)</u>        |
| <i>Teigruhe:</i>             | 17.600 g Gesamtteig                       |

*über Nacht im Kühlschrank  
oder (180 min.)*

Dreimal (je nach 30 Minuten) zusammenfallen und danach erst Teigruhe

## Aufarbeitung

**Teigeinlage :** 1400 g ( 60cm x 40cm Blech)

Teig ausrollen und in die mit Olivenöl gefettete Form einlegen.

Bei 3/4 'Gare mit Olivenöl einstreichen,

Einteilen und je nach Wunsch ausdekorieren

z.B. Tomatenstücke, Peperoni, Mais, Feta, Ital. Kräuter, grobes Salz

## Backen

**Ofentemperatur :** 240°C auf 210°C fallend

**Backzeit :** ca. 20 min. je nach Größe

**Schwadengabe:** normal