



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
<i>über Nacht im Kühlschrank</i>	
<i>oder (180 min.)</i>	
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