



KATEGORI

Bageri



FÄRDIG
PRODUKT

Specialbröd

FOCACCIA – SURDEGSCIABATTA

INGREDIENSER

Grupp Focaccia

Ingrediens

Vatten

Vetemjöl

Bakels Surdegs Ciabatta

Olivolja

Salt

Bakels Torrjäst

KG

1.000

1.200

0.140

0.075

0.035

0.013

Total vikt: 2.463

ARBETSBESKRIVNING

Blandningstid: 5 + 10 minuter.

Låt degen vila i oljad bunke i 1,5 timme. Vik 2 gånger under viltiden.

Degvikt 1,25 kg läggs i kapsel 39x29x4 cm.

Tryck ut degen i kapseln och låt jäsa 1 timma i rumstemperatur.

Pensla med olivolja. Tryck med fingrarna över hela degen och lägg på oliver, fetaost, pesto och tomater.

Baka av i stenuugn.

Ingångstemperatur: 230°C

Baktemperatur: 200°C

Ånga: 5 sekunder

Baktid: 25-30 minuter