



## KATEGORI

Bageri

# FOCACCIA

## INGREDIENSER

### Grupp 1

Ingrediens

Bagerivetemjöl

Vatten

Bakels Pane Maggia Bianco

Olivolja

Färsk jäst

Salt

KG

1.300

1.000

0.250

0.075

0.040

0.035

**Total vikt: 2.700**

## ARBETSBESKRIVNING

Blanda ingredienserna till en elastisk deg.

6 min på låg växel, 6-8 min på hög växel.

Dela upp i 2,5 kg bitar och låt vila en timme i oljad plastback. Kavla ut till 7 mm tjocklek och lägg i en smord anslagskapsel (45 x 60 x 4 cm). Jäs i jässkåp. Ta ut efter ca 40 min och tryck ner oliver, delade körsbärstomater och fetaost.

Pensla med olivolja och strö över färsk ruccola.

Ånga 3 sek. Ingångstemp 230 °C. Baktemp 180 °C.