



KATEGORI

Bageri



FÄRDIG PRODUKT

Bröd, Savoury, Specialbröd

FOCACCIA

INGREDIENSER

Grupp Deg

Ingrediens	KG
Vetemjöl Extra	1.000
Vatten	1.000
Bakels Pane Maggia Bianco	0.250
Salt	0.030
Bakels Torrjäst	0.010
Total vikt: 2.290	

ARBETSBESKRIVNING

- 1: Blanda alla ingredienser i en gryta.
- 2: Kör degen ca 7 min långsamt och 10-15 min snabbt, degen bör lyfta sig från botten innan den är klar.
- 3: Låt degen vila i plastback i minst 3 timmar, gör några slag på degen varje timme.
- 4: Lägg upp degen på ett oljat bord och hacka upp den i önskade bitar.
- 5: Lägg degen i formar med olivolja i, och ställ dem i jässkåpet, eller i kyl för nästa dag.
- 6: När degen har jäst upp till kant så strila olivolja över tryck med fingrarna ner i degen, lägg på tex oliver, torkade tomater, fetaost, oregano, mm
- 7: Baka av dem i ingångtemp 240C med lite ånga, sänk tempen till 200C och baka dem färdigt i 18-25 min beroende på

storlek på formen.