

Chlebek "Foccacia"

PSZENNE PREMIUM 10	1.000 g
SYROP Z BURAKÓW CUKROWYCH	300 g
Mąka pszenna typ 550	9.000 g
Drożdże	300 g
Oregano	60 g
Sól	30 g
Woda	8.500 g
Total	19.190 g

Posypka

Oliwki krojone	1.000 g
Rozmaryn	70 g
Sól	80 g
Total Posypka	1.150 g

Method of use:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 5 minut – wolne obroty,
20 minut – szybkie obroty.

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do garowania.

temperatura ciasta: 26 °C

czas gary ciasta: 30-40 minut

Po upływie czasu gary, naważyć ciasto bezpośrednio do foremek, odstawić do garowania.

waga ciasta: 0,96 kg

czas gary kęsów ciasta: około 50 minut

W czasie fermentacji ciasto przebić w foremce poprzez uklepanie zwilżoną dłońią (jeden, dwa razy).

Następnie na kęsy nałożyć oliwki, posypać solą i ziołami, odstawić do garowania na około 10 minut. Wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

czas wypieku: około 30-35 minut



temperatura wypieku: 230 °C

Bake the best with something good!

