Focaccia avec Soft Pan 40

SOFT PAN 40	800 g
farine blanche	1.200 g
eau	1.200 g
levure	80 g
huile d'olive	80 g
TOMATO SNACK 2X2,5 KG	160 g
Total	3.520 g

Mise en œuvre

Fabrication:

Pétrissage : 2 min. en 1 ère vitesse et 4 min. en 2ème

vitesse

Repos masse: 15 min.

Peser : boule de 900 g pour 30 pièces de mini

focaccias, 300 g pour les

grandes focaccias

Façonnage : détailler, bouler et placer dans les moules

en bois

Fermentation finale: 45 min. 28 C° 85 HR.

Après 15 min., badigeonner d'huile d'olive et écraser

avec les doigts

Garniture avant cuisson : parsemer de KOMPLET

Mélange d'Epices

Température de cuisson : 230 C° et descendre à 200

C°

Cuisson: 15 min. pour les petites focaccias

25 min. pour les grandes focaccias





Notre passion, le sas