

Focaccia Soft Pan 40

SOFT PAN 40	800 g
Tarwebloem	1.200 g
water	1.200 g
gist	80 g
olijfolie	80 g
TOMATO SNACK 2X2,5 KG	160 g
totaal	3.520 g

verwerking:

Bereiding :

Kneadtijd: 2 min. in 1ste versnelling en 2 min. in 2de versnelling

Bulkrijs : 15 min.

Gewicht deegstukken: 900 g deeg voor 30 stuks mini-focaccia's;

300 g deeg voor grote focaccia's

Vorm : verdelen en opbollen; in een houten vormpje plaats

Rijstijd : 45 min., 28 °C, 85 R.V .

Bestrijk na 15 min. met olijfolie en indrukken met je vingertoppen.

Decoratie voor het bakken: bestrooi met KOMPLET Kruidenmengeling

Baktemperatuur : 230 °C dalend naar 200 °C

Baktijd: 15 min. voor kleine focaccia's

25 min. voor grote focaccia's



Uit het goede het beste bakken!



info@komplet.com
www.komplet.com