



>> Focaccia

3

Zutaten

Teigbereitung:

	Kundenrezept	Kalkulation
Fermentierter Vorteig		
3,000 kg Weizenmehl Type 550	_____ kg	_____ €
0,066 kg Salz	_____ kg	_____ €
0,060 kg Hefe	_____ kg	_____ €
2,000 l Wasser	_____ l	_____ €
7,000 kg Weizenmehl Type 550	_____ kg	_____ €
5,126 kg Fermentierter Teig	_____ kg	_____ €
5,200 l Wasser	_____ l	_____ €
0,170 kg Salz	_____ kg	_____ €
0,100 kg Hefe	_____ kg	_____ €
1,000 kg Olivenöl	_____ kg	_____ €
0,200 kg Bärlauch-Pesto	_____ kg	_____ €

18,796 kg

Bestreuung

0,100 kg Olivenöl	_____ kg	_____ €
0,020 kg Ital. Kräutermischung	_____ kg	_____ €
0,050 kg Brezelsalz	_____ kg	_____ €

_____ kg _____ €

Zubereitung des fermentierten Vorteigs

Knetzeit: 6 min langsam, 4 min schnell
Teigtemperatur: 22 – 24 °C
Lagerzeit: 60 – 120 min bei Raumtemperatur, danach bei 5 °C bis zu 48 h

Zubereitung des Brotteigs

Knetzeit: mit Spiralknetter
 5 min langsam (ohne Salz)
 5 min langsam (mit Salz)
 4 – 5 min schnell
Teigtemperatur: 23 – 24 °C
Teigruhe: 90 – 120 min
Teigeinlage: 2500 g
Backtemperatur: 240 °C anbacken
 230 °C ausbacken
Backzeit: ca. 25 min

Verarbeitungshinweis

Aus allen Zutaten bis auf Salz, Hefe und Öl einen weichen Teig bereiten. Dabei das Salz nach 5 Minuten, die Hefe zu Beginn der Schnellknetung und das Öl am Ende zusetzen. Den Teig plastisch auskneten, in einer gemehlten Wanne lagern und nach 60 Minuten einmal aufziehen.

Nach der Teigruhe auswiegen und auf leicht gefettete 60/40er Bleche verteilen, gut flachdrücken und garen lassen. Die Oberfläche mit Öl abstreichen und mit Salz und Kräutern bestreuen, mit den Fingern stupfen und mit Abstecher abteilen. Mit Dampf einschließen und weich ausbacken.

Viel Erfolg!