



# Focaccia

**Methode:** Kühlagerung

**Teigmenge:** 18'250 g

**Ausbeute:** 30 Stücke

**Teigeinlage:** 600 g

**Formengösse:** Ø 24 -26 cm

**Knetung:** Spiralkneter

**Mischzeit:** 10 Minuten

**Knetzeit:** 6 - 8 Minuten

**Teigtemperatur:** 25° C

**Teigruhe:** 10 Minuten

Rohstoff	Gewicht (g)	Prozent	Prozess
Weizenmehl 550	9'000	90,00	
Hartweizenmehl	1'000	10,00	
Wasser	7'000	70,00	
Olivenöl	400	4,00	
VitaD Hefe	200	2,00	
Panatura forte	150	1,50	
Zucker	300	3,00	miteinander mischen
Speisesalz	200	2,00	gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig plastisch auskneten

## Aufarbeiten

Nach der Teigruhe sofort Teigstücke abwiegen, leicht rund formen und kurz entspannen lassen. Teiglinge ausrollen und in gefettete Belche geben und ca. 30 Minuten gären lassen. Vor der Kühlagerung mit den Fingern Vertiefungen eindrücken, mit Olivenölmix (200 g Wasser / 200 g Olivenöl / 30 g Speisesalz) einstreichen und in den Kühlraum bei 5° C stellen.

## Backvorbereitung

Bleche aus dem Kühlraum nehmen, Rosmarin und Hagelsalz aufstreuen und sofort backen.

## Backen

In heissen Ofen mit Dampf einschliessen. Nach Hälfte der Backzeit, Zug öffnen und goldgelb ausbacken.

**Backtemperatur:** 250° C fallend

**Backzeit :** 25 Minuten