

FOCACCIA

Recept

Elba	50%
Matterhorn	50%
Gist	6%
Water	ca. 53%

Werkwijze

Kneden	soepel deeg kneden (spiraal 3-9)
Deegtemperatuur	25-26 °C
Afwegen	3200 gram voor 1 bakplaat (60 cm x 80 cm)
Uitrollen	stand 5
Narijs	40 minuten
Decoreren	deegplak prikken/indrukken en beschenken met olijfolie, beleggen met schijfjes verse tomaat, licht bestrooien met knoflook granulaat en rozemarijn/oregano
Baktijd	20 minuten
Baktemperatuur	240 °C

