

## FOCACCIA BROODJES

### Recept

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

### Werkwijze

Kneden	soepel deeg kneden (spiraal 3-9)
Deegtemperatuur	25-26 °C
Afwegen	180 gram en opbollen
Bolrijs	20 minuten
Vormen	druk de bollen plat en besprenkel deze met olijfolie; beleg vervolgens met salami en verse tomaat
Decoreren	bestrooien met geraspte kaas en oregano
Narijs	40 minuten
Baktemperatuur	250 °C
Baktijd	15 minuten

