

Pan Focaccia

Image



Pan Focaccia

Heerlijke, malse Pan Focaccia. Wat voor toppings voeg jij toe?

26°C

ca. 210°C

25 min.

36 stuks

Ingrediënten

Deeg:

7.500 gram Bloem, eiwitrijk 75%

2.500 gram Bak Speciaal Deeg&Aar 25%

150 gram Zout 1.5%

300 gram Bio Desemcultuur Royal 3%

300 gram blok gist 3%

ca. 7.500 gram Water 75%

500 gram Olijfolie 5%

Decoratie:

Paprika

Tomaat

Olijven

Kruiden

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg.
2. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten.

3. Weeg het deeg af in stukken van 500 gram, bol ze licht op en plaats in een gietijzeren pan of een kapselpaan van 27 cm Ø (ruim ingevet met olijfolie).
4. Laat 30 minuten rijzen en druk het deeg voorzichtig uit.
5. Laat de pan in ca. 45 minuten volrijzen en druk met royaal met olijfolie besprenkelde vingers in het deeg. Decoreer de Focaccia's met een mooie topping naar wens en bak vervolgens gedurende 25 minuten op 210°C met stoom.

Image



Image



Image

