

Focaccia's

Image



Focaccia's

Rijk gevulde focaccia's met bijvoorbeeld zwarte olijven, pesto of tomaat.

26°C

ca. 230°C met stoom

ca. 16 min

97 stuks

Ingrediënten

Deeg:

10.000 gram Tarwebloem T65 100%

400 gram Kaisermeister 4%

150 gram Zout 1.5%

300 gram Gist 3%

200 gram Damco a-crème de Luxe 2%

ca. 7.500 gram Water 75%

1.000 gram Olijfolie bijwassen 10%

Decoratie:

Zwarte olijven

Pesto

Tomaat

Uienringen

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

1. Meng alle grondstoffen behalve de olijfolie. Kneed de grondstoffen tot een goed, afgekneed deeg en draai na het afkneden de olijfolie erdoor. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.
2. Weeg het deeg af op 200 gram, bol direct op en plaats op bakpapier.

3. Laat het deeg 45 minuten narijzen en besprenkel de bollen met olijfolie.
4. Druk de vingertoppen voorzichtig in de bol en decoreer met de gewenste decoratie en kaas.
5. Plaats de ingedrukte en gedecoreerde bollen nog eens 30 minuten terug in de rijskast en bak af.

Image

