

Volkoren Suprême Focaccia

Image



Volkoren Suprême Focaccia

Heerlijke Volkoren Focaccia, gezond en bevat belangrijke voedingsstoffen!

26°C

250°C

12-14 min

42 stuks

Ingrediënten

5.000 gram Volkoren Tarwemeel

1.000 gram Bak Speciaal Supreme Melange 20%

100 gram Bak speciaal Free volkoren

50 gram Vitale Gluten

75 gram Zout

150 gram Gist

12,5 gram Verse rozemarijn

4.000 gram Water

250 gram Olijfolie

Decoratie

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

1. Meng alle grondstoffen (behalve de olijfolie) door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg.
2. Let op dat je het water in fases doseert, start met 65%.
3. Draai de olijfolie na het afkneeden door het deeg zoals een vulling en weeg de deegstukken daarna direct af op 250 gram.
4. Bol op en plaats in met olijfolie ingesmeerde pannetjes van 15 cm ø.
5. Laat 5 minuten ontspannen, druk het deeg daarna met de vingertoppen iets uit in de pannetjes.
6. Dek af met plastic en plaats een nacht in de koeling.
7. De volgende dag uit de koeling halen en verder met olijfolie aan de vingertoppen voorzichtig uitdrukken.
8. Werk af naar wens.
9. Bak af op 250°C, licht stomen, gedurende 12-14 minuten.
10. Werk na het bakken af met een paar takjes verse rozemarijn en/of bieslook.

Image



Image



Image

