

## Cornuit-Focaccia

### Image



## Cornuit-Focaccia

Een heerlijke malse focaccia met onze Bak Speciaal Cornuit!

ca. 260°C

ca. 18 min

15 stuks

# Ingrediënten

## Deeg:

3.000 gram Bak Speciaal Cornuit  
7.000 gram Tarwebloem  
180 gram Zout  
200 gram Bio Desem Free  
400 gram Bio Desemcultuur Royal  
ca. 6.000 gram Water, iets achterhouden voor bijwassen  
600 gram Olijfolie

## Decoratie:

Tomaat  
Olijven  
Ui  
Dille  
Bieslook

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

1. Meng alle grondstoffen, behalve de olijfolie, door elkaar en kneed 8 minuten langzaam en ca. 5 minuten snel.
2. Voeg tot slot de olijfolie toe en kneed nog 1 minuut.
3. Weeg het deeg af in stukken van 1.100 gram voor een plaat van 60x20 cm en laat de stukken 40 minuten rijzen in ongeoliede bakken.
4. Druk de deegstukken door middel van een pil mooi gelijkmatig in een bakvorm en geef een narijs van 60 minuten.
5. Na de narijs het deeg met de vingertoppen en ruim olijfolie uitdrukken in de bakplaat zodat er luchtbelletjes ontstaan.
6. Breng de decoratie aan in een mooi patroon of motief en bak de focaccia's met iets stoom.

**Image**



**Image**



# Image

