

Mini focaccia's met REX RUSTICA

(Uitkomst: ± 175 stuks)



Tarwebloem	7.000 g
REX RUSTICA	2.000 g
Durumgries	1.000 g
Olijfolie*	500 g
Zout	150 g
Gist	150 g
Water	± 7.000 g

*Olijfolie 2 min. voor het verstriken van de totale kneedtijd toevoegen.

Kneedtijd:	6 min. langzaam. 8 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Bulkrijfs:	60 min.
Gewicht:	100 g.
Verwerking:	afwegen, voorzichtig rondmaken met iets olijfolie en in een vorm (Ø 10 cm) leggen.
Narijs:	30 min.
Verwerking:	het deegstuk met olijfolie uitdrukken.
Narijs:	± 45 min. en decoreren.
Decoratie:	naar wens.
Bakken:	230°C aflopend met iets stoom.
Baktijd:	± 18 min.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwe-durumbroodje