



PAN FOCACCIA

met REX MILANO, REX RUSTICA en EXCELLENT KROKANT

Uitkomst: ± 86 stuks

Tarwebloem		6.500 g.
REX RUSTICA		1.000 g.
REX MILANO		2.500 g.
EXCELLENT KROKANT		200 g.
Olijfolie*		200 g.
Zout		150 g.
Gist		225 g.
Water	±	6.500 g.

*Olijfolie net voor het verstrijken van de totale kneedtijd toevoegen.

Werkwijze:

- Kleden: 5 min. langzaam.
6 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Afwegen: 200 g. voor een pie-plate van ø 14 cm.
- Rijstijd: 90 min.
- Bovenzijde met in olijfolie gedrenkte vingertoppen indrukken en decoreren met bijv. geraspte kaas en gesneden olijven.
- Narijs: ± 60 min.
- Bakken: 240°C. aflopend met voldoende stoom.
- Baktijd: ± 18 min.

Tip:

De pan focaccia is ook prima als voorgebakken product te maken, reduceert hiervoor 1/3 van de baktijd en verlaagd de baktemperatuur met 20°C.

Afbakadvies consument:

Bak deze focaccia in een voorverwarmde oven van 220°C. in slechts 6 min. lekker krokant af.

Eet smakelijk!

BROODSPECIALITEITEN

IREKS
p/a Dupon Nederland BV
Industrieweg 81
5591 JL Heeze
NEDERLAND
Tel.: +31 40 226 38 00
Fax: +31 40 226 40 32
info@ireks.nl
www.ireks.nl


IREKS