



## FOCACCIA met REX MILANO en EXCELLENT KROKANT

Uitkomst: ± 58 stuks

Tarwebloem		7.000 g.
REX MILANO		3.000 g.
EXCELLENT KROKANT		300 g.
Olijfolie*		800 g.
Zout		150 g.
Gist		300 g.
Water	±	6.000 g.

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

### Werkwijze:

- Kneden: 3 min. langzaam.  
6 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Bulkrijs: 20 min.
- Afwegen: 300 g.
- Bolrijs: 20 min.
- Voorzichtig opmaken als een stokbrood, 20 – 25 cm.
- Narijs: ± 50 min.
- Met in olijfolie gedoopte vingertoppen het deegstuk indrukken.
- Decoreren naar wens.
- Evt. iets bestrooien met oregano of italiaanse kruiden.
- Bakken: 230°C. aflopend met voldoende stoom.
- Baktijd: ± 17 min.

### Tip:

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

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