

Focaccia

met REX RUSTICA en EXCELLENT KROKANT

(Uitkomst: ± 58 stuks)



Tarwebloem	8.000 g
REX RUSTICA	2.000 g
EXCELLENT KROKANT	300 g
Olijfolie*	800 g
Zout	150 g
Gist	300 g
Water	± 6.000 g

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

Kneedtijd:	3 min. langzaam. 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Bulkrijs:	20 min.
Gewicht:	300 g.
Bolrijs:	20 min.
Verwerking:	voorzichtig opmaken als een stokbrood van 20 – 25 cm en op bakplaten met siliconenpapier leggen.
Narijs:	± 50 min.
Werkwijze:	met in olijfolie gedoopte vingertoppen het deegstuk indrukken en decoreren.
Decoratie:	naar wens.
Baktemperatuur:	230°C aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	± 17 min.

Tip: deze focaccia is ook prima als voorgebakken product te maken, reduceer hiervoor $\frac{1}{3}$ van de baktijd en verlaag de baktemperatuur met 20°C. Open 8 min. voor het einde van de baktijd de schuif.

Afbakadvies consument: bak deze focaccia in een voorverwarmde oven van 220°C in slechts 6 min. lekker krokant af.

Eet smakelijk!

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebrood