

Focaccia

1. Deeg

Grondstoffen	g	%
T65	10.000	100,0
Puratos O-tentic Durum	400	4,0
Puratos Quickstep	100	1,0
Zout	150	1,5
Water (1e keer)	6.500	65,0
Water (2e keer inwassen)	800	8,0
Vulling		
Puratos Softgrain Sprouted Rye	3.000	30,0
Topping		
Puratos Graindesign Black & White	500	5,0

Werkwijze

Kneding	Soepel deeg kneden.
Inwassen	Inwassen en daarna het 2e water ook inwassen.
Vulling	De vulling in de 1e versnelling doordraaien totdat het er goed onderdoor zit.
Deegtemperatuur	27°C.
Afwegen	2.800 gram en het deeg toevouwen in een plastic bak.
Bulkrijs	35 min.
Bewerking	Het deeg toevouwen en in een ingesmeerde bakplaat (60x40 cm) met olijfolie leggen.
Bulkrijs	70 min.
Bewerking	Met je vingers in de olijfolie en indrukken in het deeg zonder te ontgassen.
Topping	Een beetje GrainDesign Black&White erop strooien en iets aandrukken.
Bakken	240°C inschieten en bakken op 220°C.
Baktijd	20-23 minuten.
Stoom	Voldoende stomen.

Suggestie beleg

Beleg de Focaccia met pistachepesto, mortadella, burrata en rucola.

2. Garnituur

Ingrediënten	g
Tomatentapenade	80
Gele courgette	50
Komkommer	20
Venkel	20
Roodlof	10
Olijfolie	5
Balsamicoazijn	3

Werkwijze

Gril de gele courgette op de barbecue. Strijk de tomatentapenade uit op de focaccia en leg hierop de gegrilde courgette. Beleg deze met flinterdunne schijfjes komkommer en venkel en snippers rauwe roodlof. Werk af met olijfolie en balsamicoazijn.



