



## PURAVITA PROTEÏNE FOCACCIA GEVULD

### INGREDIËNTEN

<b>Grondstoffen</b>	<b>g</b>	<b>%</b>
Volkorenmeel	3.333	33,33
<b>Puravita Proteïne</b>	<b>6.667</b>	<b>66,67</b>
<b>O-tentic Durum</b>	<b>400</b>	<b>4</b>
Water (ca.)	7.200	72
Water inwassen	1.500	15
Olijfolie	500	5
<b>Vulling</b>	<b>g</b>	<b>%</b>
Gegrilde groenten	1.200	40
<b>Totaal</b>	<b>20.800</b>	<b>236</b>

### WERKWIJZE

- **Kneding:** Lang in de 1e versnelling en vervolgens afkneden tot 90% van de kneedtijd. Daarna het 2e water inwassen.
- **Olijfolie:** Als laatste in de 1e versnelling kort doordraaien.
- **Deegtemperatuur:** 27°C.
- **Afwegen:** In stukken van 4.000 gram en het deeg toevouwen.
- **Bulkrijs:** 35 minuten.
- **Bewerking:** Het deeg licht toevouwen.
- **Bulkrijs:** 35 minuten.
- **Verdelen:** Met de divicieuze in 20 stukken van 200 gram.
- **Bewerking:** In vierkante bakvormen leggen die zijn voorzien van een beetje olijfolie.
- **Tussenrijs:** 40 minuten.
- **Bewerking:** Voor het bakken met olijfolie het deeg met uw vingertoppen indrukken.
- **Decoratie:** De bovenkant voorzien van gegrilde groenten, geraspte kaas en italiaanse kruiden.
- **Baktemperatuur:** 200°C inschieten en bakken op 190°C.
- **Baktijd:** 22-25 minuten (bake-off).
- **Stoom:** Voldoende stomen.

**Tip:** Let op dat u lang genoeg bakt met een lagere baktemperatuur i.v.m het hoge water % in het deeg.