



PURAVITA PROTEÏNE FOCACCIA ONGEVULD

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
Volkorenmeel	3.300	33,33
Puravita Proteïne	6.700	66,67
O-tentic Durum	400	4
Water (ca.)	7.200	72
Water inwassen	1.500	15
Olijfolie	500	5
Totaal	19.600	196

WERKWIJZE

- **Kneding:** Lang in de 1e versnelling en vervolgens afkneden tot 90% van de kneedtijd. Daarna het 2e water inwassen.
- **Bewerking:** De olijfolie als laatste inwassen in de 1e versnelling.
- **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:** Met een beetje zadenmix en zeezout.
- **Baktemperatuur:** 210°C inschieten en bakken op 200°C.
- **Baktijd:** 23-25 minuten.
- **Stoom:** Voldoende stomen.

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