

Focaccia mit LIEVITO MADRE DUO



Weizenmehl Type 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DUO	0,400 kg
Schmalz	0,500 kg
Olivenöl	0,500 kg
Salz	0,200 kg
Wasser, ca.	6,500 l
Gesamtgewicht	18,100 kg

Knetzeit: 8 + 2 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Teigeinlage: wie gewünscht

Zwischengare: 45 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, wie gewünscht aufarbeiten und zur Zwischengare stellen. Nach der Zwischengare mit der Öl-Salz-Emulsion bestreichen, mit den Fingern Löcher in den Teig drücken und zur Stückgare stellen. Anschließend mit Dampf backen.

Stückgare: ca. 30 Minuten

Backtemperatur: 220 °C, mit Dampf

Backzeit: ca. 20 Minuten, abhängig von der Teigeinlage



REZEPT SERVICE
RECIPE SERVICE



Öl-Salz-Emulsion (für 1,300 kg Teig):

Olivenöl	0,100 kg
Salz	0,020 kg
Wasser	0,100 l
<hr/> Gesamtgewicht	<hr/> 0,220 kg