



Rezept

REZEPT



Focaccia

2 Blech-Rahmen à 60 x 40 cm

Ergibt pro Rahmen 18 Sandwichs à 9 x 12 cm

Teig:

Wasser	1'875 g
Hefe	60 g
Pane Luciane	500 g
Weizenmehl Typ 550.....	2'000 g

Gesamtgewicht 4'435 g

Zum Bestreuen:

Rezept 1: Oregano getrocknet.....	6 g
Meersalz grobkörnig.....	20 g

Rezept 2: Globi Deko-Mix.....	40 g
Chili Samen.....	8 g

Rezept 3: Reibkäse	400 g
Schinken fein geschnitten.....	80 g

Rezept 4: Oliven entsteint, geschnitten.....	400 g
--	-------

Rezept 5: Rosmarin getrocknet	15 g
-------------------------------------	------

HERSTELLUNG



Alle Zutaten intensiv kneten. Im Spiralknetter ca. 4 Min. im 1. Gang und 15-17 Min. im 2. Gang.

Je 2'200 g Teig in eingeeölte Teigwannen aufteilen und mit nassen Händen gleichmässig flach drücken.

TEMP/STOCKGARE



Teigtemperatur: 24-26 °C

Stockgare: 3 Std. bei Raumtemperatur.

AUFARBEITEN



Teigbecken in die mit Olivenöl (je ca. 30 g) ausgestrichenen Backrahmen von 60x40 cm stürzen und vorsichtig bis in die Ecken ziehen. Mit den Fingerspitzen eindrücken, mit Olivenöl anstreichen und mit den gewünschten Zutaten bestreuen und sofort backen.

BACKEN



Ofentemperatur: ca. 230 °C

Mit Dampf einschliessen und bei geöffnetem Zug ausbacken.

Backzeit: ca. 23 Min.

Je 18 Focaccia Sandwichs à 9 x 12 cm

Rezept 1: Caprese

- Focaccia mit Oregano bestreut
- 180 g Delissio Sandwichcrème neutral (Pistor Art.Nr. 11348)
- 180 g Lollo Salat grün
- 720 g Tomatenscheiben dünn geschnitten
- 720 g Mozzarellascheiben dünn geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 30 g Balsamico zum beträufeln
- 30 g Frischer Basilikum grob gehackt



Rezept 2: Spicy Chicken

- Focaccia mit Globi Deko-Mix und Chilisamen bestreut
- 360 g Kräuter Cantadou zum Bestreichen
- 180 g Lollo Salat grün
- Ca. 1'440 g gebratene Pouletbrust aufgeschnitten
- 20 g Chilisamen zum Würzen



Rezept 3: Ei

- Focaccia mit Käse und Schinken bestreut
- 360 g Sauce Tartar zum Bestreichen
- 180 g Lollo Salat grün
- Ca. 1'080 g Ei in Scheiben geschnitten
- 40 g Frischer Schnittlauch in Streifen geschnitten



Rezept 4: Sbrinz

- Focaccia mit Oliven bestreut
- 180 g Delissio Sandwichcrème neutral (Pistor Art.Nr. 11348)
- 180 g Lollo Salat grün
- Ca. 900 g Sbrinz gehobelt, gerollt
- 360 g eingelegte Gurken (Margo Rezept: Eingelegte Gurken)
- 40 g Frischer Rucola grob gehackt



Rezept 5: Coppa

- Focaccia mit Rosmarin bestreut
- 180 g Delissio Sandwichcrème neutral (Pistor Art.Nr. 11348)
- 180 g Lollo Salat grün
- Ca. 900 g Coppa-Schinken gerollt
- 180 g Getrocknete Tomaten fein geschnitten
- 40 g Frische Petersilie grob gehackt





Rezept

REZEPT



Focaccia

2 Blech-Rahmen à 60 x 40 cm

Ergibt pro Rahmen 18 Sandwichs à 9 x 12 cm

Teig:

Wasser	1'875 g
Hefe	60 g
Pane Luciane	500 g
Weizenmehl Typ 550.....	2'000 g

Gesamtgewicht 4'435 g

Zum Bestreuen:

Rezept 1: Oregano getrocknet.....	6 g
Meersalz grobkörnig.....	20 g

Rezept 2: Globi Deko-Mix.....	40 g
Chili Samen.....	8 g

Rezept 3: Reibkäse	400 g
Schinken fein geschnitten.....	80 g

Rezept 4: Oliven entsteint, geschnitten.....	400 g
--	-------

Rezept 5: Rosmarin getrocknet	15 g
-------------------------------------	------

HERSTELLUNG



Alle Zutaten intensiv kneten. Im Spiralknetter ca. 4 Min. im 1. Gang und 15-17 Min. im 2. Gang.

Je 2'200 g Teig in eingeeölte Teigwannen aufteilen und mit nassen Händen gleichmässig flach drücken.

TEMP/STOCKGARE



Teigtemperatur: 24-26 °C

Stockgare: 3 Std. bei Raumtemperatur.

AUFARBEITEN



Teigbecken in die mit Olivenöl (je ca. 30 g) ausgestrichenen Backrahmen von 60x40 cm stürzen und vorsichtig bis in die Ecken ziehen. Mit den Fingerspitzen eindrücken, mit Olivenöl anstreichen und mit den gewünschten Zutaten bestreuen und sofort backen.

BACKEN



Ofentemperatur: ca. 230 °C

Mit Dampf einschliessen und bei geöffnetem Zug ausbacken.

Backzeit: ca. 23 Min.

Je 18 Focaccia Sandwichs à 9 x 12 cm

Rezept 1: Caprese

- Focaccia mit Oregano bestreut
- 180 g Delissio Sandwichcrème neutral (Pistor Art.Nr. 11348)
- 180 g Lollo Salat grün
- 720 g Tomatenscheiben dünn geschnitten
- 720 g Mozzarellascheiben dünn geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 30 g Balsamico zum beträufeln
- 30 g Frischer Basilikum grob gehackt



Rezept 2: Spicy Chicken

- Focaccia mit Globi Deko-Mix und Chilisamen bestreut
- 360 g Kräuter Cantadou zum Bestreichen
- 180 g Lollo Salat grün
- Ca. 1'440 g gebratene Pouletbrust aufgeschnitten
- 20 g Chilisamen zum Würzen



Rezept 3: Ei

- Focaccia mit Käse und Schinken bestreut
- 360 g Sauce Tartar zum Bestreichen
- 180 g Lollo Salat grün
- Ca. 1'080 g Ei in Scheiben geschnitten
- 40 g Frischer Schnittlauch in Streifen geschnitten



Rezept 4: Sbrinz

- Focaccia mit Oliven bestreut
- 180 g Delissio Sandwichcrème neutral (Pistor Art.Nr. 11348)
- 180 g Lollo Salat grün
- Ca. 900 g Sbrinz gehobelt, gerollt
- 360 g eingelegte Gurken (Margo Rezept: Eingelegte Gurken)
- 40 g Frischer Rucola grob gehackt



Rezept 5: Coppa

- Focaccia mit Rosmarin bestreut
- 180 g Delissio Sandwichcrème neutral (Pistor Art.Nr. 11348)
- 180 g Lollo Salat grün
- Ca. 900 g Coppa-Schinken gerollt
- 180 g Getrocknete Tomaten fein geschnitten
- 40 g Frische Petersilie grob gehackt

