



Recette

RECETTE



Focaccia

2 plaques de 60 x 40 cm

Pour 18 sandwiches de 9 x 12 cm par plaque

Pâte:

Eau	1'875 g
Levure.....	60 g
Pane Luciane	500 g
Farine de froment type 550.	2'000 g

Poids total..... 4'435 g

Pour la décoration:

Recette 1: Origan séché.....	6 g
Sel de mer grossier	20 g

Recette 2: Globi Deko-Mix.....	40 g
Graines de piments	8 g

Recette 3: Fromage râpé.....	400 g
Jambon finement coupé	80 g

Recette 4: Olives dénoyautées, coupées.....	400 g
---	-------

Recette 5: Romarin séché	15 g
--------------------------------	------

PETRISSAGE



Pétrir intensément tous les ingrédients. Dans la pétrisseuse à spirale env. 4 min. en 1ère vitesse et 15-17 min. en 2e vitesse.

Répartir 2'200 g de pâte dans les bacs à pâte huilés et aplatir régulièrement avec les mains mouillées.

TEMP./FERM.INT.



Température de la pâte: 24-26 °C

Fermentation intermédiaire: 3 h à température ambiante.

CONFECTION



Renverser les bacs à pâte sur les plaques de 60x40 cm badigeonnées d'huile d'olive (chaque fois env. 30 g) et tirer avec précaution jusqu'aux coins. Presser du bout des doigts, badigeonner d'huile d'olive et garnir avec les ingrédients souhaités avant de cuire au four.

CUISSON



Température du four: env. 230 °C

Enfourner avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert.

Durée de cuisson: env. 23 min.

18 sandwiches Focaccia de 9 x 12 cm

Recette 1: Caprese

- Focaccia recouverte d'origan
- 180 g Delissio crème sandwich neutre (Pistor art. n° 11348)
- 180 g salade frisée verte
- 720 g tranches de tomates finement coupées
- 720 g tranches de Mozzarella finement coupées
- Sel, poivre
- 30 g vinaigre balsamique pour assaisonner
- 30 g basilic frais haché grossièrement



Recette 2: Spicy Chicken

- Focaccia recouverte de Globi Deko-Mix et de graines de piments
- 360 g Cantadou aux herbes à tartiner
- 180 g salade frisée verte
- env. 1'440 g de blanc de poulet rôti coupé
- 20 g de graines de piments pour assaisonner



Recette 3: Œuf

- Focaccia recouverte avec du fromage et du jambon
- 360 g Sauce Tartare à tartiner
- 180 g salade frisée verte
- env. 1'080 g d'œuf coupé en tranches
- 40 g de ciboulette fraîche coupée en lamelles



Recette 4: Sbrinz

- Focaccia recouverte d'olives
- 180 g Delissio crème sandwich neutre (Pistor art. n° 11348)
- 180 g salade frisée verte
- env. 900 g Sbrinz en copeaux, roulés
- 360 g concombres au vinaigre (recette Margo: concombres au vinaigre)
- 40 g roquette fraîche grossièrement hachée



Recette 5: Coppa

- Focaccia recouverte de romarin
- 180 g Delissio crème sandwich neutre (Pistor art. n° 11348)
- 180 g salade frisée verte
- env. 900 g jambon Coppa, roulé
- 180 g tomates séchées finement coupées
- 40 g persil frais grossièrement haché

