

Focaccia mit Pane Luciane

Rezept für 7 Backbleche von 60 x 40 cm

REZEPT

Nr. 499

Teig

| | |
|--------------------|--------|
| Weizenmehl Typ 550 | 7500 g |
| Pane Luciane | 2500 g |
| Backhefe | 400 g |
| Wasser | 6500 g |
| Olivenöl | 200 g |

zum Bestreuen

| | |
|----------|-------|
| Olivenöl | 300 g |
| Rosmarin | 140 g |

Gesamtgewicht 17540 g

Zutatenliste Endprodukt

Bei Anwendung der vorgegebenen Rezeptur

Zutaten: WEIZENMEHL; Wasser; Pflanzliche Öle: Olivenöl, Natives Olivenöl Extra, Palm; Hefe; Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodat); GETROCKNETER WEIZENSAUERTEIG; Stabilisator: Guarkernmehl; WEIZENKLEBER; Rosmarin; Traubenzucker; Emulgator: Lecithine; Säureregulator: Diphosphate; Kräuter; Kräuterextrakt; GERSTENMALZMEHL; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Gewürze.



Herstellung

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.

Temp / Stockgare

Teigtemperatur: ca. 26 °C
Stockgare: ca 20 Minuten

Aufarbeiten

Nach der Stockgare gleich grosse Teigstücke abwiegen und leicht lang wirken.

Nach 15 Minuten Zwischengare ausrollen und locher, auf gefettete Bleche absetzen.

Teig ca. 15 Minuten angaren lassen, Olivenöl auftragen, und den Teig mit den Fingern eindrücken.

Anschliessend Rosmarin aufstreuen.

Backen

Bei voller Gare mit Dampf backen.

Backtemperatur: ca. 240 °C
Backzeit ca. 12 - 15 Minuten

Halbgebackenes

Backtemperatur: 240 °C abfallend auf 210 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

Auskühlenphase: ca. 30 Minuten im Raum.

Zum Verpacken sollten Polybeutel verwendet werden, um das Austrocknen zu verhindern.

Anschliessend einfrieren und bei - 18 °C lagern.

Fertigbacken: Backtemperatur 220 °C

Gefrorene Gebäcke auf Backbleche setzen, ca. 15 Minuten antauen lassen und mit Dampf fertig backen.

Backzeit: 5 Minuten