

Focaccia

Perfekte til grillsæsonen

Brug grundopskriften til den velkendte focaccia eller lækre pizzabunde eller prøv vores lækre forslag til foccacia/ sandwichbrød på de næste sider.

Focaccia som vi kender den ...

Ingredienser:

Plange Napoleon CL	2000 g
Easy Ciabatta	200 g
Gær	30 g
Olivienolie	40 g
Vand	1360 g

Fremgangsmåde:

Æltetid	6 + 6 min.
Dejtemperatur	24-26°C
Vægt	225 g/ dejbolde
Liggetid	2-12 timer på køl ved 5°C, dækket med plastik
Opslåning	Dejen opbevares på køl indtil brug. Presses flade med fingrene og rulles runde ud ca. 25 cm i diameter
Dekoration før afbagning	Efter eget ønske
Ovntemperatur	220°C evt. på grillen
Bagetid	20-25 min.

Udvid horisonten

Brug din dej til focacciaer, sandwichbrød, pizzabunde mm.

Nordisk focaccia

Ingredienser:	
Plange Napoleon CL	2000 g
Easy Ciabatta	200 g
Ristet bacon	160 g
Tørret ramsløg	36 g
Gær	80 g
Vand	1400 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	5 + 5 min.
Dejtemperatur	26°C
Liggetid 1	10 min.
Vægt	2100 g/ bræk
Liggetid	40 min.
Opslåning	Rundvirkes let og sættes på plade m. 15 stk.
Rasketid	20 min. 37°C 80% RH. Trykkes flade, raskes yderlige 60-70 min.
Før afgang	Stryges med olie, drysset med timian og saltflager
Ovntemperatur	220°C
Bagetid	16-18 min. damp i starten

Masser af lækre nordiske smage! Bacon og ramsløg æltes med i dejen og inden afgang drysses med timian og saltflager - en virkelig lækker kombination, perfekt til grill eller sandwich

Løg focaccia

Ingredienser:	
Plange Napoleon CL	2000 g
Easy Ciabatta	200 g
Oliven olie	40 g
Gær	60 g
Softgrain Multigrain	400 g
Ristede sesamfrø	80 g
Ristede løg	80 g
Vand	1300 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	5 + 5 min.
Dejtemperatur	26°C
Liggetid 1	10 min.
Vægt	2100 g/ bræk
Liggetid	40 min.
Opslåning	Rundvirkes let og sættes på plade m. 15 stk.
Rasketid	20 min. 37°C 80% RH. Trykkes flade, raskes yderlige 60-70 min.
Før afgang	Stryges med olie, drysses med ristet løg
Ovntemperatur	220°C
Bagetid	16-18 min. damp i starten

Opnå en "sunder" fornemmelse med vores Softgrain Multigrain, der bidrager til både sundhed og smag. Sammen med de ristede løg får en du et rigtig lækkert resultat.

Rosmarin focaccia

Ingredienser:	
Plange Napoleon CL	2000 g
Easy Ciabatta	200 g
Oliven olie	40 g
Gær	60 g
Softgrain Multigrain	400 g
Ristede sesamfrø	80 g
Ristede løg	80 g
Vand	1300 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	5 +5 min.
Dejtemperatur	26°C
Liggetid 1	10 min.
Vægt	2100 g/ bræk
Liggetid	40 min.
Opslåning	Rundvirkes let og sættes på plade m. 15 stk.
Rasketid	20 min. 37°C 80% RH. Trykkes flade, raskes yderlige 60-70 min.
Før afbagning	Stryges med olie, drysses med frisk rosmarin og saltflager
Ovntemperatur	220°C
Bagetid	16-18 min. damp i starten

Endnu en "sundere" version med Softgrain Multigrain, med masser af smag og styrke. De ristede sesamfrø og ristede løg giver en god smag passende til mange applikationer.



Kylling/avokado focaccia

Ingredienser:	
Plange Napoleon CL	2000 g
Easy Ciabatta	200 g
Gær	80 g
Oliven olie	40 g
Vand	1360 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	4 +8 min.
Dejtemperatur	26°C
Liggetid 1	75 min.
Vægt	70 g
Opslåning	Virkes runde og lægges i gummimåtter med lidt olie i bunden
Rasketid	60 min. 32°C 80% RH
Før afbagning	Trykkes flade og guacamoleblandingen smøres på. Raskes endnu 10 min.
Ovntemperatur	220°C
Bagetid	18-20 min. damp i starten

Fyld din focaccia med lækker guacamole blanding á 200 g guacamole, 250 g grillet kylling, 20 g chiliflager og 100 g revet ost. Mix det hele godt sammen og smør på focaccia efter raskning.
- Perfekt til at stille den lille sult



Du skal bruge ...



Varenavn	Bäko Varenr.
Plange Napoleon CL	101704
Easy Ciabatta	213568
Softgrain Multigrain	213478

Kontakt os ...

Ønsker du mere information eller har du spørgsmål, er du altid velkommen til at kontakte BÄKO DANMARK eller din Puratos konsulent:



Mads
2028 2879
Syd -og
Sønderjylland



Morten
2028 2890
Sjælland &
ørerne



Dan
2028 2893
Nord -og Midtjylland,
& Fyn

Puratos Danmark
Lysholt Allé 3
7100 Vejle
Danmark



+45 74 62 20 59



salg@puratos.com



www.puratos.dk