

Focaccia

med IREKS CIA 10 og IREKS CRAFT MALT



Hvedemel	9.000 g
IREKS CIA 10	1.000 g
IREKS CRAFT MALT	1.000 g
Gær	200 g
Vand, ca.	8.000 g
Totalvægt	19.200 g

Æltetid: 5 min. langsomt + 10 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 °C

Liggetid: 16 - 20 timer ved 5 °C

Dejvægt: 750 g

Hviletid: 60 - 120 min.

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af. Stykkerne slås aflange op og hviler 60 - 120 min. på meldryssede plader. Efter hviletiden trækkes dejstykkerne aflange (formes med olierede fingre) og placeres enten på plade eller direkte på afsætterbånd. Stryges med olivenolie, drysses med flagesalt og bages.

Topping: Olivenolie, flagesalt

Bagetemp.: 240 °C, spjældet trækkes efter 10 min.

Bagetid: 18 - 20 min.

Tips: Focacciaen deles på midten og fyldes med kylling, bacon, romainesalat, cæsardressing og parmesan.

Vegansk variant: Fyld focacciaen med creme fraiche, rødløg, agurkesalat, spinat, rucola, honning og hakkede, ristede mandler.