



KOLDHÆVET FERMENT FOCACCIA

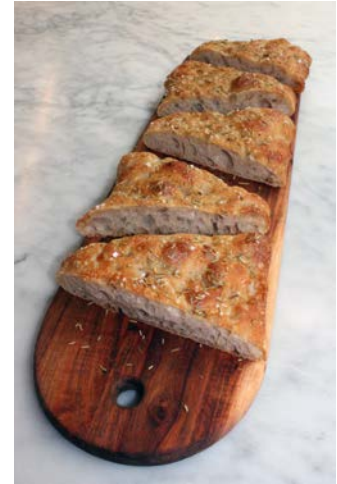
ANTAL: 21 stk. á 500 g

OPSKRIFT:

6.000 g	CREDI® Ferment
120 g	Salt tilsat jod, Tilsættes de sidste 3 min.
100 g	Gær
60 g	CREDIFROST® Super
4.000 g	Vand I
500 g	Vand II

FREMGANGSMÅDE:

Æltetid:	10 min i 1. gear. Æltes skær i 2. gear
Dejtemp:	28 °C
Liggetid:	60 min
Dejvægt:	500 g
Rasketid:	Ca. 90 min under plast i bageriet
Bagetid:	20 - 25 min
Temperatur:	Stikovn, 250 °C indsæt, afbagning 200 °C
Damp:	Halv



ARBEJDSBESKRIVELSE: Dejen æltes i 10 min. i 1. gear.
Vand II tilsættes i 2. gear af 2 gange.
Når dejen er kørt lægges den i en smurt plast bakke i 1 time og tildækkes med plastik.
Derefter stødes den, lægges sammen og sættes på køl til dagen efter.
Næste dag tages dejen ud fra køl og står en time i bageriet.
Vendes ud på durummel og hakkes ud i pladens længde på 500 g.
Trykkes med fingrene og toppes med en god olivenolie eller pesto.
Hviler en halv time og trykkes igen. Herefter hviler dejen igen en halv time og afslutningsvis trykkes den endnu en gang.
Tørraskes under plast til ønsket størrelse.
Inden bagning toppes med rosmarin og flagesalt.
Når produktet er afkølet deles det i stykker på 50 g.

Tip: Det bagte Focacciabrød (500 g) kan også flækkes og fyldes med forskellige former for fyld og efterfølgende skæres ud og sælges som sandwich.

Credin A/S

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.