



ALFAPRO

Focaccia

INGREDIENTS

1 kg	SPICY GRANIX WITH PEPPER	4 kg	WHEAT FLOUR TYPE 550
0,15 kg	YEAST	ok. 3 kg	WATER
0,05 kg	OLIVE OIL	0,15 kg	GREEN OLIVES
0,15 kg	DRIED OR COCKTAIL TOMATOES		



A METHOD OF PREPARING

1

PARAMETERS

Weeding time: 5+6

Cake temperature: 21 - 23°C

Cake weight: 2,00 kg (sheet 60 x 40 x 5 cm)

Aging of the cake: 40 min

Final fermentation: 40 min

Baking temperature: 230°C with steaming oven



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**



Baking time: 25 - 30 min

3

Place the grown billets weighing 2 kg on oil-lubricated sheets and spread evenly over the whole surface using olive oil.

5

Before putting in the oven sprinkle quite abundantly with olive oil, arrange halves of cocktail tomatoes or olives, you can sprinkle with a mixture of Provence herbs.

2

From all the listed ingredients prepare a cake. When preparing the dough, make sure that the water is cold and observe the final fermentation time.

4

During fermentation, punch the dough with a knob.

6

Bake with steaming oven.

Bon appétit!

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

