

Focaccia z tuńczykiem

SKŁADNIKI

0,3 kg	MIESZANKA TOSKAŃSKA	1 kg	MĄKA PSZENNA TYP 550
0,025 kg	SÓL	0,04 kg	DROŻDŻE
0,01 kg	ŚRODEK WYPIEKOWY BUN	ok. 0,82 kg	WODA ZIMNA
0,45 kg	ODSĄCZONY TUŃCZYK	0,3 kg	POMIDORKI KOKTAJLOWE
0,2 kg	OLIWKI ZIELONE	0,1 kg	DEKOR ŻŁOCISTY



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** PARAMETRY
Czas miesienia: 3 + 7
Temperatura ciasta: 23 – 24°C
Naważka ciasta: 2,1 kg blacha (60 x 40 cm)
Fermentacja końcowa: 30 – 35 min
Leżakowanie ciasta: 10 min
Temperatura wypieku: 225°C
Czas wypieku: wg wagi naważki
- 2** Ze wszystkich składników przygotować ciasto zgodnie z recepturą. Gotowe ciasto układamy na blachę 60 x 40 cm.
- 3** Po równomiernym rozprowadzeniu ciasta dodajemy na wierzch tuńczyka, pomidorki koktajlowe oraz oliwki zielone. W czasie fermentacji końcowej nakłuwamy ciasto radełkiem i posypujemy Dekorem Żłocistym.
- 4** Wypiekać z delikatnym zaparowaniem komory wypiekowej. Po wypieku ciasto można posmarować oliwą z oliwek.

Smacznego!



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**

