



Godt brød fra vår baker

Focaccia med Regal Hvit Hvete

Focaccia med Regal Hvit Hvete Sammalt Fin, gir økt fiberinnhold og et saftig, holdbart produkt, med den samme lyse fargen og milde smaken som en vanlig focaccia. Focaccia kan fylles med gode tomater, mozzarellaost og fersk basilikum - enkel og velsmakende lunsj. Passer også utmerket som tilbehør til varme og kalde pastaretter eller salater.



Grovhet: 35 %

FREM GANGSMÅTE

Deigtemperatur	25°C - 27°C
Eltetid	10 + 1 min
Hviletid	30 min
Rasketid	30 min, deretter 15 min i lokalet
Rasketemperatur	34°C
Fuktighet	72%RH
Dampetid	Ingen
Steketemperatur	Skyves ved 240°C
Avbakningstemperatur	230°C
Steketid	13-15 min, 13-15 min eller 20-30 min

INGREDIENSER

Ingrediens	Gram
Vann	10 000
Regal Hvetemel Bakeri	10 000
Regal Hvit Hvete Sam Fin	5 500
Olivenolje Ekstra Virgin	1 200
Idun Fersk gjær original blå	600
Salt	350
Idun Combisur Pluss	500
Sukker	150
Total deigvekt:	28 300

Pynt; Olivenolje Ekstra Virgin, Rosmarin og salt

Deigvektforslag: 120 gram, 180 gram eller 2 500 gram

