

Focaccia, au fromage et aux tomates avec SOFT PAN

SOFT PAN 40	4.000 g
farine de froment	6.000 g
huile d'olives	400 g
levure	400 g
eau	5.600 g
Total	16.400 g

POUR ENDUIRE

Huile d'olives aux herbes	300 g
Total POUR ENDUIRE	300 g

POUR SAUPOUDRER

fromage, râpé	3.600 g
Total POUR SAUPOUDRER	3.600 g

POUR REPANDRE

BECHAMEL, garniture aux tomates	13.000 g
Total POUR REPANDRE	13.000 g

GARNITURE

olives, hâchées	2.600 g
poivrons, en bandes, verre	2.000 g
Total GARNITURE	4.600 g

Mise en œuvre

Pétrir tous les ingrédients.

Pétrissage:

à grande vitesse

Température de la pâte:

Repos de la pâte:

Après le pointage, peser des pâtons, façonner en long et laisser reposer.

Poids des pâtons:

Pointage:

Laminer les pâtons sur des plaques de cuisson (60 x 20 cm) enfarinées, passer au pique-vite et enduire de l'huile d'olives aux herbes (voir recette de base).

Répandre le fromage râpé, dresser la garniture Béchamel aux tomates à l'aide d'une poche, douille 13 mm en forme de grilles et étaler les morceaux de poivrons et olives.

Fromage râpé:

Garniture Béchamel/tomates:

Olives:

Poivrons:

Après la fermentation, enfourner avec vapeur.

Fermentation:

Température de cuisson:

Temps de cuisson:

Après la cuisson, couper en morceaux p.ex. 10 x 6 cm pour avoir un rendement de 20 pièce par plaque.

Notre passion, le savoir-faire !

