

Focaccia avec Soft Pan 40

SOFT PAN 40	800 g
farine blanche	1.200 g
eau	1.200 g
levure	80 g
huile d'olive	80 g
TOMATO SNACK 2X2,5 KG	160 g
Total	3.520 g

Mise en œuvre

Fabrication :

Pétrissage : 2 min. en 1^{ère} vitesse et 4 min. en 2^{ème} vitesse

Repos masse : 15 min.

Peser : boule de 900 g pour 30 pièces de mini focaccias, 300 g pour les

grandes focaccias

Façonnage : détailler, bouler et placer dans les moules en bois

Fermentation finale : 45 min. 28 C° 85 HR .

Après 15 min., badigeonner d'huile d'olive et écraser avec les doigts

Garniture avant cuisson : parsemer de KOMPLET Mélange d'Epices

Température de cuisson : 230 C° et descendre à 200 C°

Cuisson : 15 min. pour les petites focaccias

25 min. pour les grandes focaccias



Notre passion, le savoir-faire !



info@komplet.com
www.komplet.com