

# Focaccia, au fromage et aux olives 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
<b>Total</b>	<b>16.400 g</b>

## POUR ENDUIRE

Huile d'olives aux herbes	300 g
<b>Total POUR ENDUIRE</b>	<b>300 g</b>

## POUR REPANDRE

BECHAMEL, garniture au fromage	10.000 g
<b>Total POUR REPANDRE</b>	<b>10.000 g</b>

## GARNITURE

olives, dénoyautées	5.000 g
poivrons, en bandes, verre	1.000 g
<b>Total GARNITURE</b>	<b>6.000 g</b>

## Mise en œuvre

Pétrir tous les ingrédients.

Pétrissage:

min 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 ) préparées, passer au pique-vite et enduire de l'huile d'olives aux herbes (voir recette de base).



Dresser la garniture au fromage à l'aide d'une poche (douille 13mm) en forme de grille et repandre les morceaux de poivrons et olives.

Poids garniture fromage:

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 pièces par plaque.

*Notre passion, le savoir-faire !*

