

Focaccia Hawaii 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

GARNITURE

Huile d'olives aux herbes	300 g
Total GARNITURE	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

DECORATION

ananas, morceaux	2.000 g
jambon, en dés, fumé	2.000 g
Total DECORATION	4.000 g

Mise en œuvre

Pétrir tous les ingrédients.

Pétrissage: spirale:
min à grande vitesse

Température 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 (60x20cm) enfarinées, passer au pique-vite et enduire de l'huile d'olives aux herbes (voir recette de base).

Saupoudrer du fromage râpé, dresser la garniture Béchamel aux tomates à l'aide d'une poche (douille 13 mm) en forme de grilles.

Poids garniture Béchamel aux tomates:
plaque

Jambon en dés:

Ananas en morceaux:

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!