

Rezept Gemeinschaftsaktion



Focaccine Tomate

Rezept-Nr. J 2223

Zutaten für ca. 250 Stück

Quellstück:

JUNG PomCarrée	2.000 g
Wasser	4.000 g

Teig:

Quellstück	6.000 g
Weizenmehl, Type 550	8.000 g
JUNG frosty-back GOLD	200 g
Kräuter, italienische Mischung	25 g
Hefe	400 g
BÄKO Olivenöl, extra vergine	1.000 g
Wasser, ca.	1.600 g
BÄKO Getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl	1.500 g
Teiggewicht: ca.	18.725 g



Krustenaufgabe:

BÄKO Olivenöl, extra vergine	750 g
Kräuter, italienische Mischung	35 g
Salz	50 g

Knetzeit:

Spiralknetter 3 Min. langsam, 7 - 8 Min. schnell

TT: 26° C TR: 15 TA: 158

Herstellung:

Stehzeit Quellstück: 60 Minuten

Für die Krustenaufgabe Kräuter, Olivenöl und Salz mischen.

Zutaten, außer Tomaten, zu einem glatten Teig kneten. Tomaten in der letzten Minute unterlaufen lassen. Nach der Teigruhe zu Pressen auswiegen. Nach der Pressengare Pressen teilen, rund wirken und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen (15 Stück je Blech). Nach 30 Min. Zwischengare die Teiglinge mit geölten Fingern flach drücken, so dass ungleichmäßige Vertiefungen entstehen. Anschließend die Kräuter-Olivenmischung mit einem Pinsel aufstreichen. Die Focaccine nochmals 10 Min. angaren lassen und mit Dampf backen.

Backtemperatur: 230° C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 18 Minuten