

Rezept Rote Beete Focaccia



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2230 | Rezept für ca. 10 Bleche 60 x 40 cm

TEIG:

Grundrezept

Teig:

Weizenmehl, Type 550	9,000 kg		
UNIFERM Baguette del Sol	1,000 kg		
UNIFERM FermFresh RoteBete	2,500 kg		
Olivenöl	0,750 kg		
UNIFERM Back-Hefe	0,200 kg		
Zucker	0,300 kg		
Wasser, ca.	7,000 kg		

Topping:

Feta-Käse	2,500 kg		
Oliven, geschnitten	2,500 kg		
Olivenöl	0,200 kg		
Summe:	25,950 kg		

Rezept Rote Beete Focaccia



Nr.: 2230

BACKTECHNIK

Knetzeit	4 + 10 Min.
Teigtemperatur	ca. 23 - 25 °C
Teigruhe	ca. 60 Min. bei Raumtemperatur
Einwaage	2,000 kg
Backtemperatur	230° C
Zug auf vor Beendigung der Backzeit	3 Min.
Backzeit	ca. 20 Min.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge

AUFARBEITUNG

- Den Teig gut auskneten und anschließend gute Teigruhe (60 Minuten) geben.
- Danach den Teig ausrollen, auf ein 60 x 40 cm Blech geben und auf Gare stellen.
- Anschließend mit nassen Fingern das typische Focaccia Design in den gegarten Teig drücken.
- Abschließend den Focacciateig mit 0,250 kg schwarzen Oliven geschnitten und 0,250 Kg Feta Käse gewürfelt bestreuen.
- Nach der Bestreuung die Bleche in den Ofen schieben und bei 230 ° C ca. 20 Minuten backen. .
- Nach dem Backen das Focaccia mit Olivenöl bestreichen.

TIPP

Man kann den Teig auch ohne Belag backen und dabei das Gebäck nur mit ein paar Gewürzen verfeinern. Dafür kann auch gern schon Gewürz in den Teig gegeben werden..

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO 100 g

Energie	1.108 kJ / 265 kcal
Fett	9,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g
Kohlenhydrate	36,9 g
davon Zucker	4,9 g
Ballaststoffe	2,8 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	2,2 g

Dieses Rezept wurde für Sie erstellt von Backservice

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Backservice +49 2389 7978-444 | info@uniferm.de | www.uniferm.de