

# Focaccia Capricciosa mit PAN DORO

## KOMPLET PAN DORO

PAN DORO, Focacciateig, Grundrezept	17.300 g
Gesamt	17.300 g
<b>Belag</b>	
Käse, gerieben (Emmentaler)	2.400 g
Paprikastreifen, Glas	2.400 g
Artischocken, Dose	2.400 g
Oliven, grün, ohne Steine	2.400 g
Tomaten, frisch, in Scheiben	1.920 g
Oregano	24 g
Gesamt Belag	11.544 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten lt. Grundrezept zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeiten im Spiralknetter: ca. 3 Minuten in der 1. Stufe

ca. 9 Minuten in der 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 25°C

Teigruhe: ca. 40 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, zusammenschlagen und ca. 10 Minuten entspannen lassen.

Teiginwaage: ca. 700 g pro Stk.

Anschließend die Teiglinge auf 2 cm dicke, etwas oval ausrollen, auf geölte oder mit Backtrennpapier ausgelegte Bleche auflegen und auf Gare stellen.

Garzeit: ca. 35 - 45 Minuten

Bei 3/4 Gare Vertiefungen mit den Fingern in den Teig drücken, mit den Zutaten unter Belag



(siehe oben) belegen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 240°C

Backzeit: ca. 15 - 20 Minuten

### MEISTERTIPP:

Analog zu dieser großen, ovalen Form können auch kleine, ovale Formen (Teiginwaage dann 250 g) oder der Teig auf Bleche (z.B. 60 x 40 cm, Teiginwaage dann 1200 g) ausgerollt und belegt werden.

*Aus Gutem das Beste backen!*

