Focaccia alla Barese mit PAN DORO

KOMPLET PAN DORO

PAN DORO, Focacciateig, Grundrezept	17.300 g
Gesamt	17.300 g

Belag

Tomaten, frisch, in Scheiben	2.880 g
Olivenöl	480 g
Oregano	24 g
Salz	120 g
Gesamt Belag	3.504 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten lt. Grundrezept zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeiten im Spiralkneter: 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.

Teigeinwaage: 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 (Teigeinwaage dann 250 g) oder der Teig auf Bleche (z.B. 60 x 40 cm, Teigeinwaage dann 1200 g) ausgerollt und belegt werden.

Aus Gutem das Beste backen!

info@komplet.com
www.komplet.com