

# Focaccia z tuńczykiem

## SKŁADNIKI

|          |                                     |             |                                      |
|----------|-------------------------------------|-------------|--------------------------------------|
| 0,3 kg   | <a href="#">MIESZANKA TOSKAŃSKA</a> | 1 kg        | <a href="#">MĄKA PSZENNA TYP 550</a> |
| 0,025 kg | <a href="#">SÓL</a>                 | 0,04 kg     | <a href="#">DROŻDŻE</a>              |
| 0,01 kg  | ŚRODEK WYPIEKOWY BUN                | ok. 0,82 kg | WODA ZIMNA                           |
| 0,45 kg  | ODSĄCZONY TUŃCZYK                   | 0,3 kg      | POMIDORKI KOKTAJLOWE                 |
| 0,2 kg   | <a href="#">OLIWKI ZIELONE</a>      | 0,1 kg      | <a href="#">DEKOR ŻŁOCISTY</a>       |



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** PARAMETRY  
Czas miesienia: 3 + 7  
Temperatura ciasta: 23 – 24°C  
Naważka ciasta: 2,1 kg blacha (60 x 40 cm)  
Fermentacja końcowa: 30 – 35 min  
Leżakowanie ciasta: 10 min  
Temperatura wypieku: 225°C  
Czas wypieku: wg wagi naważki
- 2** Ze wszystkich składników przygotować ciasto zgodnie z recepturą. Gotowe ciasto układamy na blachę 60 x 40 cm.
- 3** Po równomiernym rozprowadzeniu ciasta dodajemy na wierzch tuńczyka, pomidorki koktajlowe oraz oliwki zielone. W czasie fermentacji końcowej nakłuwamy ciasto radełkiem i posypujemy Dekorem Żłocistym.
- 4** Wypiekać z delikatnym zaparowaniem komory wypiekowej. Po wypieku ciasto można posmarować oliwą z oliwek.

Smacznego!



*Smacznego*



**Przedsiębiorstwo Savpol**  
Spółka z ograniczoną  
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7  
T.: **+48 (32) 400 04 00**  
e-mail: **savpol@savpol.pl**

