



ALFAPRO

Focaccia

SKŁADNIKI

1 kg [GRANIX PIKANTNY Z
PAPRYKĄ](#)
0,15 kg [DROŻDŻE](#)

0,05 [OLIWA Z OLIVEK](#)

kg [POMIDORY SUSZONE](#) LUB
0,15 kg KOKTAJLOWE

4 kg [MĄKA PSZENNA TYP 550](#)

ok. 3 WODA

kg [OLIWKI ZIELONE](#)
0,15 kg



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 5 + 6

Temperatura ciasta: 21 – 23°C

Naważka ciasta: 2,00 kg (blacha 60 x 40 x 5 cm)

Leżakowanie ciasta: 40 min

Fermentacja końcowa: 40 min

Temperatura wypieku: 230°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: 25 – 30 min

3

Wyrośnięte kęsy o wadze 2 kg wyłożyć na blachy wysmarowane oliwą i rozprowadzić równomiernie po całej jej powierzchni przy użyciu oliwy z oliwek.

2

Ze wszystkich wymienionych składników sporządzić ciasto. Podczas przygotowywania ciasta należy uważać, aby woda była zimna oraz przestrzegać czasu fermentacji końcowej.

4

Podczas fermentacji dziurkować ciasto radełkiem.



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**



5

Przed wsadzeniem do pieca skropić dość obficie oliwą z oliwek, poukładać połówki pomidorów koktajlowych lub oliwek, można posypać mieszanką ziół prowansalskich.

6

Wypiekać z zaparowaniem pieca

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**

