



**ROLAND MEHL**

# Focaccia Gaumenschmaus



|                         |                 |                |
|-------------------------|-----------------|----------------|
| <b>Gesamtmehlmenge:</b> | 10,000 kg       | Bonjour Roland |
| <b>Poolish:</b>         | 2,000 kg        | Wasser         |
|                         | 2,000 kg        | Bonjour Roland |
|                         | 0,010 kg        | Hefe           |
| <b>Hauptteig:</b>       | 8,000 kg        | Bonjour Roland |
|                         | 4,010 kg        | Poolish        |
|                         | 0,150 kg        | Hefe           |
|                         | 0,240 kg        | Salz           |
|                         | 0,500 kg        | Olivenöl       |
|                         | <u>5,700 kg</u> | Wasser, ca.    |
|                         | 18,600 kg       | Gesamtteig     |

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Knetzeit:</b>       | 10 min langsam, 10 min                         |
| <b>Teigtemperatur:</b> | 24 °C - 25 °C                                  |
| <b>Teigreifephase:</b> | 120 min, 2 mal aufziehen                       |
| <b>Teigeinlage:</b>    | 80 gr. oder 1,200 kg<br>für ein 60x40 er Blech |

**Aufarbeitung  
Dekor:** betriebsüblich, den Teig mit Olivenöl bestreichen und mit Oliven, Tomaten, Thymian oder Rosmarin oder anderen Zutaten belegen mit etwas Dampf backen

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <b>Backtemperatur:</b> | 260 °C              |
| <b>Backzeit:</b>       | 9 min, Blech 15 Min |