

Receptura za izradu:

Foccacie s O-tenticom

www.**Konding**.hr

d.o.o. za konditorski inženjering

Majstorska 3, 10000 Zagreb, Croatia

info: 0800 600 808

tel: +385 (0)1 2409440

fax: + 385 (0)1 2409148

MB: 0265721

Foccacia s O-tenticom



Sastojci:

Brašno T-550	1000g	100,0%
O-tentic Durum Puratos	40g	4,0%
Sol.....	22g	2,2%
Voda	800g	80,0%
Maslinovo ulje	10g	1,0%

Tehnološki postupak:

Zamjes.....	6 min. sporo + 12 min. brzo
Temperatura tijesta.....	22-24°C
Zrenje tijesta u masi	90 min.
Vaganje tijesta	1000g
Oblikovanje tijesta	ručno
Odmaranje tijesta u komadu	15 min.
Završna fermentacija.....	10 min., 30°C, 80% RH
Pečenje	15 min., 240°C



ZAGREB - VARAŽDIN - SLAVONSKI BROD - OSIJEK - DUBROVNIK - SPLIT - ZADAR - RIJEKA - PULA

Napomene i zapažanja:

Prvo se O-tentic Durum i pšenično brašno zajedno mješaju 1 minutu na suho kako bi se dobro homogeniziralo brašno i O-tentic Durum.

Kod izrade Foccacie tijesto se nakon zamjesa stavi na pleh gdje će fermentirati, a pleh se lagano premaže uljem da se tijesto ne zalijepi za pleh. Tijesto fermentira na plehu 90 minuta. Nakon fermentacije tijesto se razvuče po plehu da bude svugdje jednako. Premaže se maslinovim uljem i prstima se maslinovo ulje ugradi u tijesto, posipa se solju i origanom.

Početna temperature pečenja bi trebala biti viša kako bi se u peći tijesto ljepše diglo, a time i porozitet proizvoda bude lijepši, a pečeni proizvod bude mekši i sočniji.

Na foccaci se može stavljati bilo koji drugi okus kojeg kupci vole.

Recepturu izradio:
Vlado Čehulić, tehnolog

