Rezept-Nr.: **01678**

Focaccia

Tiger Paste® Mediterranean und Pane Luciane

Weizenflachgebäck mit Tomaten und mediterranen Dekor

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 86

Zutaten	Gewicht kg
Weizenmehl Type 550	7,500
Pane Luciane	2,500
Olivenöl	0,500
Hefe	0,200
Wasser, ca.	6,500

Dekor:	
Tiger Paste® Mediterranean PO SG	0,800
Kirschtomaten	3,500

Herstellungshinweis

Nach der Teigruhe abwiegen, rund zusammenfassen und auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche ablegen. **Tiger Paste® Mediterranean** auftragen und den Teig mit den Fingern stippen.
Dabei wird die Paste gleichmäßig verteilt.

Vor dem Backen werden die halbierten Kirschtomaten gleichmäßig aufgelegt.

Bei voller Gare mit wenig Schwaden schieben.

Knetung: **8 Minuten langsam**
ca. 7 Minuten schnell

Teigtemperatur: **ca. 25 °C**

Teigruhe: **2 Stunden oder**
über Nacht im Kühlraum

Teigeinlage: **250 g**

Backtemperatur: **250 °C**

Backzeit: **10 Minuten**

Gesamtgewicht: 21,500 kg

Ofentemp.: 250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 10 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Ulmer Spatz Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmingredients.com.

20.06.2023