



Focaccia

Tiger Paste® Mediterranean und Pane Luciane
Weizenflachgebäck mit Tomaten und mediterranen Dekor

Rezept-Nr.: 01678

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 86

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

Dekor:		Vor dem Backen werden die halbierten Kirschtomaten gleichmäßig aufgelegt. Bei voller Gare mit wenig Schwaden schieben.
Tiger Paste® Mediterranean PO SG	0,800	
Kirschtomaten	3,500	
		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): Heinz-Georg Janßen.

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: heinz-georg.janssen@csmingredients.com.

05.09.2022