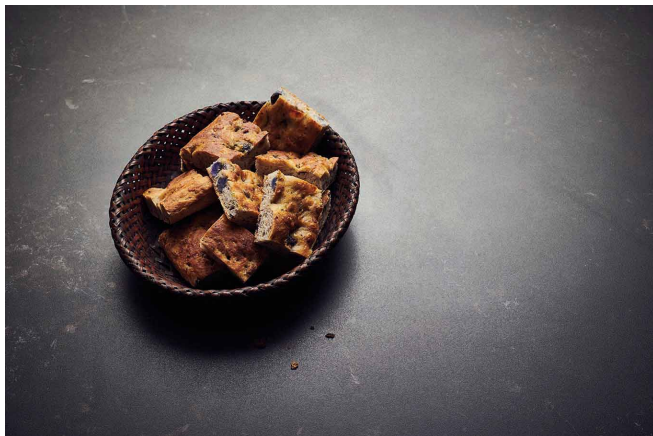




Фокачча

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 50 Mins
Время простоя 30 Mins
Время приготовления 1 Hrs 50 Mins
штук 1
прибор CombairSteamer V2000 с 2021 года

с фиолетовым картофелем и оливками

Картофель

300 г фиолетового картофеля (например, St. Galler)

Тесто

500 г пшеничной муки в/с
1½ ч. л. соли
½ кубика дрожжей (ок. 20 г)
300 мл воды
100 г оливок без косточек
2 веточки розмарина, измельченные
оливковое масло для смазывания

Начинка

4 ст. л. воды
4 ст. л. оливкового масла
1 зубчик чеснока, раздавленный

Формование





оливковое масло для
смазывания

немного соли Fleur de Sel

Картофель

Вымыть картофель и готовить в режиме приготовления на пару на перфорированном противне из нержавеющей стали при температуре 100 °C в течение 25 минут.

Дать картофелю остыть. Очистить и нарезать кубиками величиной примерно по 5 мм.

Тесто

Замесить все ингредиенты в миске так, чтобы получилось мягкое гладкое тесто. Добавить кубики картофеля и тщательно замесить тесто. Сформировать из теста шар. Поставить его в миске на дно камеры и дать подняться в режиме профессиональной выпечки «Поднятие теста» при температуре 32 °C в течение 1 часа так, чтобы объем теста увеличился вдвое.

Начинка

Хорошо смешать все ингредиенты.

Формование

Обильно смазать противень оливковым маслом. Выложить тесто на противень, вручную разровнять до толщины прибл. 1 см. Распределить начинку по тесту и сделать пальцами углубления. Слегка посыпать солью Fleur de Sel и дать подняться в течение 30 минут.

Выпекание

Предварительно разогреть камеру до 210 °C в режиме профессиональной выпечки с мучнистой поверхностью.

Выпекать фокачу на среднем уровне в течение 25 минут.

Дать фокачке остыть на решетке.

Шаги приготовления

Steaming 100 °C в течение 25 Mins

Вынуть и сервировать блюдо. Оставить дверцу духовки открытой для охлаждения камеры.

Профессиональная выпечка, дать подняться 32 °C в течение 1 Hrs

Выложить тесту в форму и поставить на вторую расстойку перед выпеканием.

Разогреть рабочую камеру до 210 °C Hot air

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.





Профессиональная выпечка «Ручная работа» 210 °C в течение 25 Mins

Аксессуары

Перфорированный противень из нержавеющей стали

Противень

Решетка

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

