



Patates focaccia

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	45 Dak.
Dinlenme süresi	1 Saat
Piştirme süresi	19 Dak.
Porsiyon	6
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

Patates

300 g Patates, unumsu pişirilmiş

Patateslerin kabuğunu soyun ve 1 cm'lik küpler halinde doğrayın. Patates küplerini tuzlu suda kaynatarak yumuşatın. Soğumaya bırakın.

Mayalı hamur

500 g Un

300 ml Su

21 g Maya, taze

15 g Tuz

50 g Zeytinyağı

Hamur için un, su ve mayayı bir karıştırma kabına koyun ve 6 dakika boyunca mutfak robotuyla en düşük derecede karıştırın. Tuz ekleyin ve 4 dakika karıştırmaya devam edin. Sürenin sonunda hamuru, esnek ve elastik oluncaya kadar en yüksek kademedeki 3 dakika boyunca yoğurun. Sonunda soğutulmuş patates küplerini ekleyin ve yoğurarak homojen bir hamur haline getirin.

Karıştırma kabında hamurun hacminin iki katına çıkmasını bekleyin.

Focaccia

Fırın tepsisini zeytinyağı ile yağlayın, üzerine hamuru koyun ve sac boyutunda çekip çıkartın.

5 g Fleur de Sel

5 Dal biberiye

½ Diş sarımsak

30 ml Zeytinyağı

30 ml Su





Biberiye dallarından ayırın. Sarımsakları soyup parçalara ayırın ve fleur de sel, biberiye, su ve zeytinyağı ile birlikte püre çubuğunu kullanarak karıştırın. Karışımın yarısını hamurun üzerine dökün. Hamuru parmak uçlarınızla bastırın, böylece focaccia girintileri oluşur. Karışımın kalanını da ekleyin ve tekrar delikler açın. Hamurun oda sıcaklığında yakl. 30 dakika kabarmasını bekleyin.

Piştirme bölgesini PizzaPlus ile 200° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Fırın tepsisini ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

PizzaPlus esnasında 200 19 Dak.° C

İpuçları

Varsa hamurun dinlenmesi için GourmetGuide'da "Kabarmaya bırak" modu kullanılabilir.

Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

