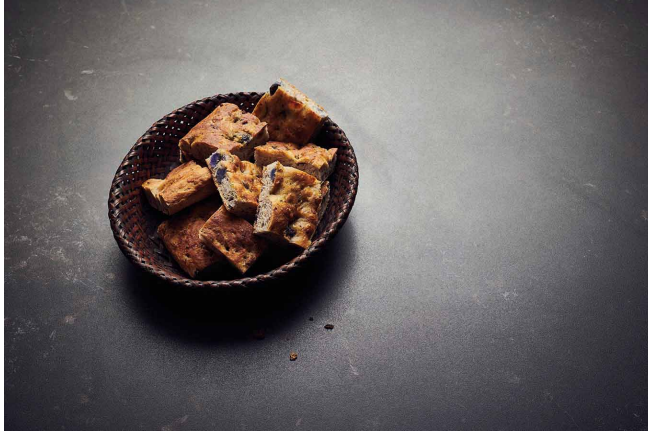




Focaccia

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

50 Dak.
30 Dak.

1 Saat 50 Dak.

1
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

mavi patatesli ve zeytinli

Patates

300 g mavi patates (örn.
Galler)

Hamur

500 g Beyaz un

1½ Çay k. Tuz

½ Küp Maya (yakl. 20 g)

300 ml Su

100 g çekirdekleri alınmış
zeytin

2 Dallar Biberiye, doğranmış

Yağlamak için zeytinyağı

Malzeme

4 Çor. k. Su

4 Çor. k. Zeytinyağı

1 Diş sarımsak, ezilmiş

Şekil verme

Yağlamak için zeytinyağı





biraz Fleur de Sel

Patates

Patatesleri yıkayın, delikli bir paslanmaz çelik tepsiye koyun ve Buharla pişirme ayarında 100 °C ısıda 25 dakika süreyle pişirin.
Patatesleri soğumaya bırakın. Patateslerin kabuklarını soyun ve yakl. 5 mm'lik küpler halinde kesin.

Hamur

Tüm malzemeleri bir kapta karıştırarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur yoğurun. Patates küplerini ekleyin ve dikkatlice yoğurarak hamura yedirin. Hamuru bir top haline getirin. Bir kap içinde fırının tabanına yerleştirin ve Profesyonel Pişirme kabarma ayarında 32 °C ısıda 1 saat kabarmaya bırakın.

Malzeme

Tüm malzemeleri iyice karıştırın.

Şekil verme

Fırın tepsisini bolca zeytinyağı ile yağlayın. Hamuru fırın tepsisine alın, elinizle yakl. 1 cm kalınlığında olacak şekilde bastırarak düzleştirin. Üst malzemeleri hamurun üzerine yayın ve parmaklarınızla bastırarak çukurcuklar yapın. Üzerlerine biraz Fleur de Sel serpin ve 30 dakika kabarmaya bırakın.

Fırınlama

Pişirme bölmesini Profesyonel Pişirme unlu ayarında 210 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.
Focaccia ekmeğini orta rafta 25 dakika süreyle pişirin.
Focaccia ekmeğini bir ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Pişirme adımları

Buğulama esnasında 100 25 Dak. °C

Yiyecekleri çıkarın ve servise hazırlayın. Soğuması için fırının kapağını açık bırakın.

Profesyonel Pişirme Kabartma esnasında 32 1 Saat °C

Hamuru şekillendirip tekrar mayalanması için bekletin.

Pişirme bölgesini Sıcak hava ile 210 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.

Profesyonel Pişirme Rustik esnasında 210 25 Dak. °C





Aksesuar

Paslanmaz elik tepsi, delikli

Fırın tepsisi

Izgara teli

Ek bilgi

Oluřturulma tarihi 26.01.2022

