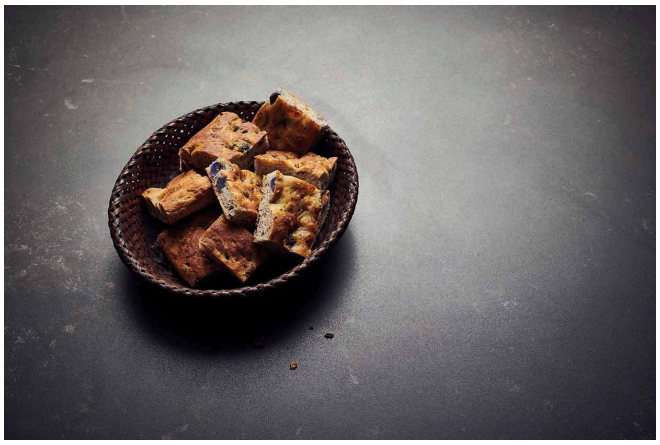
Фокачча

Рецепт від V-ZUG AT



готування	50 хв
Пауза	30 хв
Час готування	1 годин 50 хв
шт.	1
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

з фіолетовою картоплею та оливками

Картопля

300 г фіолетової картоплі (наприклад, сорту Санкт-Галлер)

Тісто

500 г борошна пшеничного вищого ґатунку

1½ ч. л. солі

½ кубиками дріжджів (приблизно 20 г)

300 мл води

100 г оливок без кісточок

2 пагони розмарину, подрібнені

оливкова олія для змащення

Начинка

4 ст. л. води

4 ст. л. оливкової олії

1 зубчик часнику, роздавлений

Формування

оливкова олія для змащення

трохи морської солі Fleur de Sel

Картопля

Помийте картоплю і готуйте її у режимі готування на парі на перфорованому деку з нержавіючої сталі за температури 100 °C впродовж 25 хвилин.

Дайте картоплі охолонути. Очистіть шкірку і наріжте кубиками розміром приблизно 5 мм.

Тісто

Змішайте всі інгредієнти в мисці та вимісіть м'яке, гладке тісто. Додайте нарізану кубиками картоплю та ретельно вмішайте її у тісто. Сформуйте з тіста кульку. Помістіть миску на дно камери й дайте тісту підійти в режимі професійного випікання «Підняття тіста» за температури 32°C протягом 1 години так, щоб його об'єм збільшився вдвічі.

Начинка

Добре перемішайте всі інгредієнти.

Формування

Змастіть деко великою кількістю оливкової олії. Викладіть тісто на деко, вручну розрівняйте до товщини приблизно 1 см. Викладіть на тісто начинку і зробіть пальцями заглиблення. Посипте невеликою кількістю морської солі Fleur de Sel і залиште на 30 хвилин підійти.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 210 °C у режимі професійного випікання з борошнистою поверхнею.

Випікайте фокаччу на середньому рівні впродовж 25 хвилин.

Залиште фокаччу на решітці охолонути.

Етапи приготування

Готування на парі 100 °C протягом 25 хв

Дістаньте страву й сервіруйте її. Залиште дверцята духової шафи відкритими для охолодження камери.

Активувати режим професійного випікання 32 °C протягом 1 годин

Сформуйте тісто і дайте йому знову піднятися перед випіканням.

Розігріти робочу камеру до 210 °C Гаряче повітря

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Професійне випікання, сільське 210 °C протягом 25 хв

Аксесуари

Перфороване деко з нержавіючої сталі

Деко

Решітка

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022