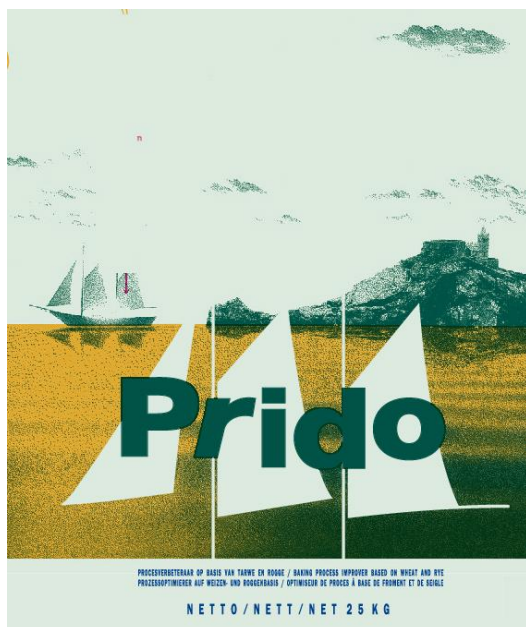


Foccacia Olijf

Authentieke
kleinbroodsoort

Smaakvol op de plaat
gebakken foccacia met
olijven en paprika.



BAKTECHNISCHE SERVICE

AFD. TSS/ PROEFBAKKERIJ MENEBA
TELEFOON 010-42 38 357
OF NEEM CONTACT OP MET UW
BAKTECHNISCH ADVISEUR

Foccacia Olijf

Samenstelling	%	Vulling	%
Duinen	20	Olijven	30
Orchidee	75	Paprika gehakt	4
Prido	5		
Zout	1,8		
Gist	4		
Kleinbroodpoeder	5		
Water ca.	60		

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	2.250 gram
Voorslag geven	
Voorrijs	30 minuten
Uitrollen	ter grote van bakplaat 38*58cm
Strijken	met ei
Decoratie	licht bestrooien met sesamzaad
Narijs	ca. 30 minuten
Bakken	als stokbrood