

KAURA- FOCACCIA

IDÄTETYILLÄ KAURAN JYVILLÄ

RAAKA-AINE

970001	Vehnäjauho	10000 g	49,2 %
414557	Suola	220 g	1,1 %
307200	Benevia tuorehiiva	100 g	0,5 %
970137	Quick Rustic	200 g	1,0 %
921000	Oliiviöljy	300 g	1,5 %
	Vesi	8000 g	39,4 %
562621	Idätetty Kauranjyvä	1500 g	7,4 %
		20320 g	100 %

Kappalepaino g	300 g
Taikin sekoitusaika	2+10 min
Taikinakone	Spiraali
Taikin lämpötila	25°C
Lepoaika	yli yön
Nostatus Lämpötila °C	32°C
Kosteus %	60 %
Paistolämpötila	
Pinnavaunu	210 -> 180°C
Paistoaika	15 min

Pyöreä paperinen paistovuoka	910 652
------------------------------	---------

Ota taikinalaatikot jääkaapista ja anna temperoitua leipomon lämmössä vähintään tunnin.

Leikkaa taikinasta palat ja asettele ne voideltuihin paistovuokiin.

Kun palat ovat nousseet, sudi päälle oliiviöljyä (921000), ja paina palat pyöreän focaccian muotoon.

Ripottele Leipurin Iso Kaurahiutale (970181) ja sormisuolaa.

Paista kypsäksi, mehevän pehmeiksi.