



# FERMENT FOCACCIA MED KARTOFFEL

5 stk. á 2.500 g

## OPSKRIFT:

6.000 g	<b>CREDI® Ferment</b>
120 g	Salt m/jod
100 g	Gær
4.000 g	Vand I
500 g	Vand II
2.000 g	Letkogte kartofler i tern



## FREM GANGSMÅDE:

Æltetid:	6 min. i 1. gear + 8 min. i 2. gear i spiralælter. Vand II tilsættes i 2. gear af 2 gange. Tilsæt salt de sidste 3 min. af æltetiden sammen med letkogte kartofler.
Dejtemp:	26-27 °C
Liggetid:	60-90 min. i kasse
Dejvægt:	2.500 g
Raskning (Direkte):	40-50 min.
Raskning (Over køl):	Natten over
Bagetid:	20-25 min.
Temperatur:	Indsætningstemp.: 260 °C Afbagningstemp.: 190 °C
Damp:	6-8 sek.

## ØVRIGE INGREDIENSER:

350 g	Olivenolie
200 g	Skalotteløg
20 g	Rosmarin

## ARBEJDSBESKRIVELSE:

Ælt dejen i 6 min. i 1. gear. Vand II tilsættes i 2. gear af 2 gange. Salt tilsættes de sidste 3 min sammen med letkogte kartofler skåret i tern. Læg 2.500 g af den kørte dej i en smurt plastkasse og lad den hvile tildækket i min. 60 minutter. Læg dejen i en kantplade foret med siliconepapir og bred/jævn dejen ud så hele kantpladen fyldes. Sæt kantpladerne på køl under plastik til dagen efter. Dagen efter: Tag dejen fra køl og stil den 30 min. i bageriet og sæt derefter dejen i raskeskabet til den har ønsket størrelse. Fordel 70 g olivenolie ud over dejen og tryk en masse huller med fingerspidserne. Lidt revet skalotteløg (40 g) samt rosmarin fordeles ovenpå focacciaen. Sæt i ovnen ved 260 °C og damp som rundstykker. Bag ved 190 °C i 20-25 min.

### **Credin A/S**

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000  
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.