



INGREDIËNTEN

DAG 1

- 100% T65 BLOEM
- 1% GIST
- 45% WATER

DAG 2

- 2% ZOUT
- 35% WATER
- 3-5% OLIJFOLIE

RECEPT

Dag 1

1. Ingrediënten van dag 1 heel kort mengen todat bijna alle bloem opgenomen is.
2. Doe het deeg in een plastic bak en laat dit een nacht ontwikkelen bij 16 graden.

Dag 2

1. Draai geleidelijk in etappes het zout en het water erdoor tot een glad deeg
2. Voeg als laatste de olijfolie toe
3. Laat het deeg 45 minuten ontspannen
4. Geef een doorslag en nogmaals 30 minuten laten loskomen
5. Leg op de bakplaat of in de vorm en verder verwerken tot een foccaccia
6. Bak af op 220 graden - 30 minuten

Tip

Gebruik zongedroogde tomaten of olijven om de foccacias af te werken