



Karows feine Rezepte

Focaccia mit Rosmarin

Karow
Bio-Rosmarinextrakt



Focaccia mit Rosmarin



Zusatzinformation

Für diese Rezeptur mit Langzeitführung über Nacht benötigen Sie einen Weizen-Poolish, der tags zuvor hergestellt und in der Kühlung gelagert wird.

Arbeitsschritte

Schritt 1

Die Hefe in dem Wasser aufschlämmen und das Weizenmehl zugeben. Per Hand oder bei größeren Mengen mit maschineller Hilfe, das Mehl klumpenfrei mit dem Hefewasser verrühren. Den Poolish nun in einen geeigneten Behälter füllen, verschließen und über Nacht in die Kühlung stellen.

Schritt 2

Aus allen Zutaten, inkl. dem Poolish, einen homogenen Teig herstellen, Knetzeit je nach Knetter anpassen, gegebenenfalls immer eine Dehnprobe machen.

Knetzeit: 8 Minuten langsam, 6–8 Minuten schnell, Teigtemperatur: 22–24 °C, Teigruhe: 2 x 30 Minuten, zwischendurch den Teig zusammenfallen

Aufarbeitung

Focaccia in gewünschter Größe nach der Teigruhe abwiegen, mit Spannung langstoßen und für 1 h in einer mit Olivenöl geölten Wanne ruhenlassen, anschließend über Nacht kühlstellen. Ca. 2–3 h vor der Aufarbeitung aus der Kühlung nehmen, anschließend leicht andrücken und eckig ziehen. Nach Wunsch Oliven oder getrocknete Tomaten leicht eindrücken, mit etwas Öl bestreichen und mit italienischer Kräutermischung bestreuen. Nach ca. 1 h Gare betriebsüblich abbacken.

Backtemperatur: 230 °C, Backzeit: ca. 15–20 Minuten

Zutaten

Weizenpoolish	
Wasser, ca. 30 °C	2,000 kg
Hefe	0,020 kg
Weizenmehl Type 550	2,200 kg
Gesamt	4,220 kg

Focacciateig	
Weizenpoolish	4,200 kg
Weizenmehl Type 550	5,100 kg
Hartweizengrieß	2,000 kg
Weizenextrudat fein	0,900 kg
Brötchenbackmittel	0,200 kg
Olivenöl	0,400 kg
Karow Bio-Rosmarinextrakt	0,060 kg
Salz	0,240 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser	ca. 3,500 kg
Gesamt	16,700 kg



Karow Rosmarinextrakt auf Rapsöl kbA
Art.-Nr.: 10815

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de