



BACKANLEITUNG FOCACCIA

1. Im Pizza-Steinbackofen:

Pizzaboden bei Raumtemperatur 20 min auftauen, und den Ofen auf eine Temperatur von 320-340°C vorheizen. Den Pizzaboden mit nativem Olivenöl und eventuell Rosmarin bestreuen. Anschließend backen sie die Pizza direkt am Stein für ca. 2-3 min. Für eine gleichmäßige Bräunung das Produkt während dem Backen drehen. Dann backen sie die Pizza noch 1-2 Minuten fertig. Nach dem Backen können sie die Pizza mit Antipasti belegen.

2. Im Heisluft/Umluftofen

den Ofen auf ca. 250°C-280 C vorheizen – alle anderen Abläufe wie oben. Die Backzeit beträgt hier etwas länger (ca.6-7 min).

Die Backzeiten können je nach Ofentyp unterschiedlich sein.



1. AUFTAUEN

Den Pizzateig bei Zimmertemperatur ca. 20 Minuten auftauen oder am Vortag aus der Tiefkühlung nehmen



2. OFEN VORHEIZEN

Backofen vorheizen



3. FOCACCIA BESTREICHEN

Focaccia mit Olivenöl bestreichen und mit Rosmarin bestreuen



4. IN DEN OFEN

Die Pizza in den Ofen geben



5. DREHEN

Nach 2-3 Min Backzeit die Focaccia drehen



6. SERVIEREN

1-2 Min fertigbacken & mit Antipasti belegen

Tipp zum Auftauen: Um den Arbeitsablauf durch das Auftauen in der Praxis nicht zu behindern, können sie die Pizzaböden am Vorabend aus der Tiefkühlung nehmen und über Nacht auftauen lassen. Wenn dann Pizzaböden am gleichen Tag nicht verarbeitet werden, können sie diese für den nächsten Tag in der Kühlung bei +4 Grad aufbewahren.