

# FOCACCIÀ





## ФОКАЧА ЧИАБАТА–ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ

	Вода	6500гр
330104	Жълто фино брашно ЛИМНОС	5000гр
330102	ФАРИНА ЗЕРО	5000гр
180104	Мек маргарин СУПЕР РОРЕ	500гр
450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ – ladi	500гр
210313	ЧИАБАТА 5%	500гр
	Сол	200гр
	Захар	200гр
	Мая	100гр



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ - МЕТОД

- Замесваме всички суровини заедно в тестомесачка 5 мин на първа и 6 мин. на втора скорост.
- Междинна ферментация на тестото 20мин.
- Ферментация за 12 часа при 7 С° (в хладилник).
- След изваждане от хладилника тестото се темперира на около 30мин на стайна температура.
- Тестото се поставя в тава с борд и се формира по желанния начин след което се залива с разтвор на вода и зехтин(200гр вода + 500гр. зехтин), натискате с пръстите и се декорира по желанния начин. Тук, няколко предложения: ЕДЪР СОЛ, РОЗМАРИН, ЧЕРИ ДОМАТИ, МАСЛИНИ КАЛАМАТА, РИГАН, ЧУБРИЦА, БОСЕЛИК, ЧЕСЪН, ЛУК, или друго

### **ДРУГИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ВКУСОВЕ:**

#### -ЗАЛИВКА ПЕСТО-ПАРМЕЗАНА:

Листа пресен босилек	20гр.
Пармезан	30гр.
Зехтин	50гр.
Чесън	1скелида

Начин на работа:

Хомогенизираме всичко заедно в мулти.  
Оформя се паста наречена песто.

Върху оформеното тесто за фокача по рецепта заливаме с разтвор, 200гр вода + 500гр. зехтин, поставяме «ЗАЛИВКА ПЕСТО-ПАРМЕЗАНА» и от горе поставяме чери домати, пипер, морска едра сол (след печене декорираме с пресен боселик)

#### -ЧЕРИ ДОМАТИ-ЛУК-МАСЛИНИ

Върху оформеното тесто за фокача по рецепта заливаме с разтвор, 200гр вода + 500гр. зехтин и подреждаме филийки от червен сух лук, маслини и малко розмарин  
Подреждаме чери домати и печем .

#### -СИРЕНЕ ФЕТА-ЧЕРИ ДОМАТИ-РИГАН

**Върху оформеното тесто за фокача по рецепта заливаме с разтвор, 200гр вода + 500гр. зехтин и поставяме от горе едри парчета от СИРЕНЕ ФЕТА и ЧЕРИ ДОМАТИ. Поръсваме с малко риган и печем.**

#### -ОСВОБОДЕТЕ ВАШЕТО ВЪОБРАЖЕНИЕ

С гъби, артишок, чесън, картофи, червено цвекло, риба тон или друго по описаните по горе технология може да оформите вашата фокачия.

- Температура на изпичане 220С° за 20-25мин.



## ФОКАЧА „ГОЛДЕН ДУРУМ“

330101	СУПЕР СИЛНО брашно	2000 гр.
	Вода	1200 гр.
450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ – ladi	200 гр.
210124	ГОЛДЕН ДУРУМ	80 гр.
	Сол	40 гр.



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка за 4 минути на бавна скорост и за 6-8мин. на бърза.
- Температура на тестото : ± 26С
- Междинна ферментация на тестото: ±30 минути в леген поръсен с брашно

#### За ФОКАЧА :

Натискаме тестото за да се „отвори“.

Поставяме 600гр.тесто в тава 28x32см. и поставяме във втесвател.

Втасване : Температура: 35 °С Влага(r.h) : 75% Време: 40-45 минути

Оформяме смес ЗЕХТИН и ВОДА (33%вода, 69% зехтин) разбиваме докато се получи пълна емулгация и пръскаме върху фокаците. Поръсваме с едра сол, розмарин, риган, поставяме бейби домати.

#### ДРУГИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ВКУСОВЕ:

##### -ЗАЛИВКА ПЕСТО-ПАРМЕЗАНА:

Листа пресен босилек	20гр.
Пармезан	30гр.
Зехтин	50гр.
Чесън	1скелида

Върху оформеното тесто за фокача по рецепта заливаме с разтвор, 200гр вода + 500гр. зехтин, поставяме «ЗАЛИВКА ПЕСТО-ПАРМЕЗАНА» и от горе поставяме чери домати, пипер, морска едра сол (след печене декорираме с пресен боселик)

##### -ЧЕРИ ДОМАТИ-ЛУК-МАСЛИНИ

Върху оформеното тесто за фокача по рецепта заливаме с разтвор, 200гр вода + 500гр. зехтин и подреждаме филийки от червен сух лук, маслини и малко розмарин  
Подреждаме чери домати и печем .

##### -СИРЕНЕ ФЕТА-ЧЕРИ ДОМАТИ-РИГАН

Върху оформеното тесто за фокача по рецепта заливаме с разтвор, 200гр вода + 500гр. зехтин и поставяме от горе едри парчета от СИРЕНЕ ФЕТА и ЧЕРИ ДОМАТИ. Поръсваме с малко риган и печем.

##### -ОСВОБОДЕТЕ ВАШЕТО ВЪОБРАЖЕНИЕ

С гъби, артишок, чесън, картофи, червено цвекло, риба тон или друго по описаните по горе технология може да оформите вашата фокачия.

#### Начин на работа:

Хомогенизираме всичко заедно в мулти.  
Оформя се паста наречена песто.

### За СНАКСОВЕ :

Към края на месенето добавяме :

-МАСЛИНОВ СНАК : за всеки килограм тесто 300гр. маслини КАЛАМАТА

-ОВЧАРСКА ЗАКУСКА : за всеки килограм тесто 300гр. овче СИРЕНЕ (ана деили)

-КОЛБАРСКИ ОБЯД : за всеки килограм тесто 300гр. колбаси (шунка, бекон и ементал 1:1:1)

Оформяме с тегло 60-250гр.

- Печене с малко пара : Температура : ± 220° С
- Време : 40 за ФОКАЦИЯ, 12-25мин. за СНАКС







## ФОКАЧА БЮКЕР с КВАС

### Продукти:

330104	"ЛИМНОС"-ЖЪЛТО Fino Брашно	1.000 гр.
330101	СУПЕР СИЛНО Брашно	3.750 гр.
330105	"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО Едро Брашно	250 гр.
210219	БЮКЕР СИМФОНΙΑ	200 гр.
	Олио от слънчоглед	150 гр.
	Захар	50 гр.
	Сол	100 гр.
	Мая	100 гр.
	Вода	± 3.600 гр.



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Измесваме в тестомесачка за 3 минути на бавна скорост и за 8-10 минути на бърза скорост.
- Нарязваме тестото по 3000 гр. и пълним с 600 гр пълнеж по-желание
- Поставяме в намазани тапи.
- **Температура на тестото : ± 24 - 26° C**
- **ПЪРВА Почивка на тесто : 45мин. и сгъваме**
- **ВТОРА Почивка на тесто : 45мин.**

Оформяме смес от 200гр. **ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ – ladi** /код. 450102/и 200гр. вода и разбиваме добре

до като се получи пълна хомогенизация като крем (емулгация)

- Поставяме тестото в тава и с пръстите оформяме дупки.
- Изсипваме емулгираната смес върху тестото и поръсваме с едра сол и подправки (по желание розмарин)
- **Печене : Температура : ± 250° C**  
**Време : 15-17 минути**





## ФОКАЧА СЕМОЛИНА

<b>330104</b>	<b>Жълто fino брашно ЛИМНОС</b>	<b>5.000 гр.</b>
	Вода (хладно)	3.000 гр.
<b>450102</b>	<b>ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ</b>	<b>200 гр.</b>
	Мая	80 гр.
	Сол	80 гр.



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 3 минута и на втората скорост за още 8-10 минути.
- Температура на тестото: 25°
- Междинна ферментация на тестото: 60 минути.  
Нарязваме тестото на парчета по желание, покриваме и оставяме за още 30мин да се ферментира.

Оформяме смес от 200гр. **ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ – ladi /код. 450102/**

200гр. вода и разбиваме добре

100гр. листа от пресен босилек

100гр. пармезан

5бр. скилидки чесън тънко нарчзани

Пускаме всичко в блендер до пълна хомогенизация и емулгация.

- Поставяме тестото в тава и с пръстите оформяме дупки.
- Изсипваме емулгираната смес върху тестото и поръсваме с малко едра сол чери домати и малко розмарин
- Печене : Температура 240°С    Време: 15-20 минути





## ФОКАЧА ПАНДОРО

<b>210319</b>	<b>Пан доро - КОМПЛИТ</b>	<b>10.000 гр.</b>
	Вода	6.000 гр.
	Мая	300 гр.
<b>184002</b>	<b>Масло 82% Бретански - БАУРАЛИЯ</b>	<b>500 гр.</b>
<b>450102</b>	<b>ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ</b>	<b>500 гр.</b>

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 3 минута и на втората скорост за още 8-10 минути.
- Температура на тестото: 25°
- Междинна ферментация на тестото: 30-40 минути.  
Нарязваме тестото на парчета по желание.

#### **Фокача: (1600 гр./бр.)**

- Поставяме тестото в намазана с олио тава и слагаме в камера за втасване.
- втасване: Температура: 35 °C Влага(r.h) :75 - 80% Време: 35-45 минути

Оформяме смес от 200гр. **ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ – ladi /код. 450102/и**

200гр. вода и разбиваме добре

до като се получи пълна хомогенизация като крем (емулгация)

- Поставяме тестото в тава и с пръстите оформяме дупки.
- Изсипваме емулгираната смес върху тестото и поръсваме с мало едра сол чери домати розмарин и по желание едри парчета сирене.
- Печене : Температура 240° C Време: 15-20 минути





## ΦΟΚΑЧА с GRAN STIRATA

<b>210373 ГРАН СТИРАТА</b>	1.000 гр.
Вода	800 гр.
<b>450106 Зехтин</b>	<b>30 гр.</b>
Мая	20 гр.
Сол	20 γρ.



Месим всичките продукти заедно в тстомесачката или миксер (кука) за 5мин. наа първа скорост и 7мин. на втора скорост.

**Температура а тестото:** ±25°C

**Почивка на тестото:** 30мин. на 30°C

После, натискаме тестото з да се отвори.Отваряме 200гр. тесто в средна форма **ECOS** (180\*35 мм.) или 800 гр. тава 28 x 32 см. И поставяме във втесвател

### **Втасване:**

Тампература: 35°C

Влага: 75%

Време: 40 - 45 мин.

**Tip:** времето на месенето зависи от въда на тстомесачката

После емулгираме вода с зехтин (пропорция: 35% вода, 65% зехтин). Емулгираме докато станат крем и поръсваме върху повърхността на тестото. По желание поставяме от горе едра сол, розмарин и чери домати.

### **Печене с малко пара:**

Тампература: 220°C

Време: 40 мин.

