ENTWICKELT VON FELIX ROMMEL,
AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM

LOADED FOCACCIA

ZUTATEN

50 g Olivenöl

100 g Fenchel

120 g Orange

8 g Pfeffer, grob

10 g Salz, grob

60 g Granatapfelkerne

4 PORTIONEN

SNACK KULTUR BÄKO

AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

BELEGPLAN

1

Produktübersicht

Schnittenblech mit Olivenöl einpinseln.

2

Teig auf dem Schnittenblech verteilen und auf Gare stellen (1 Stunde).

3

Olivenöl auf der Teigoberfläche verteilen und mit den Fingern Vertiefungen reindrücken.

4

Auflage gleichmäßig auf dem Focaccia verteilen und backen.
Ofentemperatur 260 °C, Backzeit 16 Min.

5

Mit Granatapfelkernen garnieren.
In den Ofen schieben. Fertig!

SNACK KULTUR BÄKO

SPRECHEN SIE MIT IHREM BÄKO-FACHBERATER.

Das Making-of –
Die Zubereitungsschritte
als Film finden Sie auf
www.baeko.de

Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:

FLADENBROT

BÄKO-BackKultur adaptieren:
600 g Teig pro Schnittenblech
60 x 20 cm