

# FOCACCIA & PIZZA

BAKERY

OTHER BAKERY MIXES

Complete pizza crust mix to prepare delicious deep-pan pizza and focaccia from Italian culinary tradition.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080432

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf



Semi

## INFO

### Beschreibung

Spezielles Backmittel für die Herstellung von Focaccia und Pizza auf dem Backblech.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## **Denomination**

Halbfertigprodukt für Focaccia und Pizza.

## **Directions for use**

KLASSISCHE FOCACCIA AUF DEM BACKBLECH

FOCACCIA & PIZZA 1.000 g

Wasser 500 g

Natives Olivenöl extra 30-50 g

Hefe 30 g

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten etwa 12-14 Minuten lang kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig weiterkneten, bis er schön elastisch ist.

RUHEZEIT: Die bereits abgewogenen Teigstücke (1300-1400 g für Backbleche von 60 x 40 cm) 15-20 Minuten bei 22-24 °C direkt auf den bereits geölten Backblechen gehen lassen.

FORMEN: Den Teig gleichmäßig auf den Backblechen flach drücken.

GÄRUNG: In den Gärschrank bei 30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von ca. 80 % stellen.

BACKEN: Vor dem Backen erneut mit den Fingern flach drücken, reichlich mit Olivenöl bestreichen, salzen und nach Belieben mit Kirschtomaten, geschnittenen Zwiebeln, gekochten Kartoffelscheiben, Artischocken, Paprika, Rosmarin usw. belegen.

Bei 220-230 °C etwa 10 Minuten backen.

Ausführliche Informationen zu den verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten finden Sie auf der Website [www.irca.eu](http://www.irca.eu).



**Extraordinary  
made simple.**