



Mix LA DOLCE VITA ...
... das Leben leicht genießen

Italo Mix 40 % (2245)

40 % Vormischung zur Herstellung typisch italienischer Snackgebäcke

FOCACCIA - Variationen

Focaccia, ein italienisches Fladenbrot aus Hefeteig, ist ein beliebter Snack, den es in vielen verschiedenen Geschmacksvarianten gibt.

Grundrezeptur

KOMPLET Italomix 40 %	1.000 g
Weizenmehl	1.500 g
Hefe	100 g
Öl (Olivenöl)	100 g
Wasser kalt	1.400 g

Gesamtgewicht 4.100 g

Gewürzmischung

Oregano	20 g
Basilikum	15 g
Salz	75 g
Sesam	390 g

Gesamt Gewürzmischung 500 g

Verarbeitung:

Aus den Zutaten einen Teig kneten.

Knetzeit: ca. 4 Minuten 1. Stufe
ca. 4 Minuten 2. Stufe
fester Teig - kein Wasser nachgeben!

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinwaage: 1.000 g pro Blech 60 x 20

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, länglich aufarbeiten und nach der Zwischengare auf 6 mm ausrollen. Den ausgerollten Teig auf das geölte Blech legen.

Für die **Focaccia ohne Belag** die Teigoberfläche igeln, mit Kräuter-Olivenöl * abstreichen, die Gewürzmischung (s. Rezeptur) aufstreuen und auf Gare stellen.

Es können auch verschiedene Beläge aufgebracht werden (s. Belagvariationen).

Garzeit: ca. 45 Minuten

Nach der Gare mit wenig Schwaden backen.

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Nach dem Backen noch ein paar Spritzer Olivenöl verteilen. Die Focaccia warm servieren, damit der Geschmack voll zur Geltung kommt!

* **Kräuter-Olivenöl:** Dazu mischen Sie Olivenöl mit Basilikum und Oregano.

Meistertipp:

Wenn Sie die Gewürzmischung mit Knoblauchgranulat mischen, wird sie noch aromatischer. Auf 500 g Gewürzmischung empfehlen wir ca. 35 g Knoblauchgranulat.





Mix LA DOLCE VITA ...

... das Leben leicht genießen

Belagvariationen

(Mengen für 1 Blech):

Tomaten-Mozzarella Focaccia:

Mozzarella	125 g
Oliven	100 g
Tomaten	150 g

Den Teig mit Kräuter-Olivenöl abstreichen, die Zutaten aufstreuen und Olivenöl, Oregano und Salz grob darauf verteilen.

Gemüse Focaccia:

Käse gerieben	100 g
Melanzani	250 g
Paprika bunt	150 g
Champions	70 g

Den Teig mit Kräuter-Olivenöl abstreichen, die Zutaten aufstreuen und Olivenöl, Oregano, Pfeffer und Salz grob darauf verteilen.

Schinken-Käse Focaccia:

Käse gerieben	150 g
Schinken	200 g
Tomaten	100 g

Den Teig mit Kräuter-Olivenöl abstreichen, die Zutaten aufstreuen und Olivenöl, Oregano und Salz grob darauf verteilen.

Thunfisch Focaccia:

Thunfisch	150 g
Sardellenfilet	30 g
Champions	120 g
Kapern	20 g

Den Teig mit Kräuter-Olivenöl abstreichen, die Zutaten aufstreuen und Olivenöl, Oregano und Salz grob darauf verteilen.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG
A-3573 Rosenberg 12

☎ +43 2982 2901-0 Fax DW 30

@ office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at

Kartoffel-Kürbiskrusterl

KOMPLET Italomix 40 %



Rezeptur für ca. 54 Stück:

Teig:

KOMPLET Italomix 40 %	1.000 g
Weizenmehl Type 700	1.500 g
Hefe	100 g
Kürbiskernöl	100 g
Wasser kalt	1.400 g

Gesamtgewicht	4.100 g
---------------	---------

Zum Unterkneten:

Kürbiskerne gehackt	450 g
---------------------	-------

Dekor:

Kürbiskerne gehackt	250 g
Käse gerieben	250 g

Gesamt Dekor	500 g
--------------	-------

Verarbeitung:

Aus den Zutaten einen Teig kneten. Die Kürbiskerne am Mischende unterkneten.

Knetzeit: ca. 4 Minuten 1. Stufe
ca. 4 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: keine

Teigeinwaage: 2.500 g (30er Presse)

Nach dem Pressen die Teigstücke mit dem Schluss nach unten in den Kürbis-Käse Dekor drücken. Auf Backbleche setzen, flachdrücken und auf Gare stellen.

Gärzeit: ca. 45 Minuten

Nach der Gare etwas salzen und mit Schwaden backen.

Backtemperatur: ca. 210 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten

Focaccino

KOMPLET Italomix 40 %



Rezeptur

Teig:	
KOMPLET Italomix 40 %	1.000 g
Weizenmehl Type 700	1.500 g
Hefe	100 g
Öl (Olivenöl)	100 g
Wasser kalt	1.400 g

Teiggewicht	4.100 g
-------------	---------

Dekor:
KOMPLET Streufix

Zum Untermischen:
Oliven gehackt 100 g
Käse gerieben

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Gang
4 Minuten 2. Gang
fester Teig kein Wasser nachgeben

Teigtemperatur: ca. 25 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, nach kurzem Entspannen aufpressen.

Teigeinwaage: 70 g / 2.100 g
(30er Wirksteller)

Focaccino:

Die Presslinge mit Wasser bestreichen und in **KOMPLET Streufix** fest wälzen. Sofort mit dem **Italo-Mix Gitterstempel** abdrücken und auf Gare stellen.

Focaccino mit Oliven :

Auf 1.000 g Teig 100 g Oliven gehackt untermischen. Die Presslinge mit Olivenöl bestreichen und mit einer Oregano-Salz-Mischung bestreuen. Sofort mit dem **Italo-Mix Gitterstempel** abdrücken und auf Gare stellen.

Focaccino mit Käse:

Die Presslinge mit Wasser bestreichen und in eine Mischung aus Käse, Kümmel und Salz drücken. Sofort mit dem **Italo-Mix Gitterstempel** abdrücken und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 30 Minuten

Nach der Gare mit Schwaden backen.

Backtemperatur: ca. 210 °C – 220 °C
Backzeit: ca. 15 - 17 Minuten

Diese Gebäcke zeichnen sich durch eine lange Frischhaltung und einen mediterranen Geschmack aus!
Ihre Kunden werden begeistert sein!



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at

