

# Foccacia med forårsløg & purløg( Økologisk Tosca Farina Grunddej)



## Fremgangsmåde:

**3.000 g Økologisk Tosca Farina Grunddej**  
**200 g Fintsnittet, økologisk forårsløg**  
**50 g Fintsnittet, økologisk purløg**

**Pynt:** Økologisk olivenolie, Flagsalt

**Fremgangsmåde:** Ælt dej, forårsløg og purløg sammen i 2 min. Lad dejen hæve i 60 min. i en olieret plastkasse.

Dejvægt: 400 g

## Opslåning:

Dag 1: Vend dejen fra plastkassen ud på et olieret bord. Hak dejen ud og læg den i forme efter eget valg. Hæld olivenolie over dejen, og tryk kraftige fingermærker ned i dejen. Sæt brødene på køl (5°C, tildækket) til dagen efter.

Dag 2: Tag brødene ud af køl.

**Rasketid:** Lad brødene hæve til den ønsket størrelse (til de har en kernetemperatur på 15°C).

**Dekoration:** Pensl foccaciabrødene med olivenolie, og drys med flagsalt efter hævning.

**Bagetemperatur\*:** Sæt brødene ind ved 250°C faldende til 210°C uden damp. Damp normalt herefter.

**Bagetid\*:** 15 min. + 5 min. med åbent spjæld (kernetemperatur 96°C)

\*) Vejledende

## Ingredienser

Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, 7% økologisk forårsløg, 2% økologisk purløg, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel(E300).

## Næringsindhold pr. 100g

<b>Energi</b>	840 kJ 201 kcal
<b>Fedt</b>	0,9 g
- mættede fedtsyrer	0,1 g
<b>Kulhydrat</b>	39,6 g
- heraf sukkerarter	0,5 g
<b>Kostfibre</b>	2,4 g
<b>Protein</b>	6,8 g
<b>Salt</b>	1,45 g