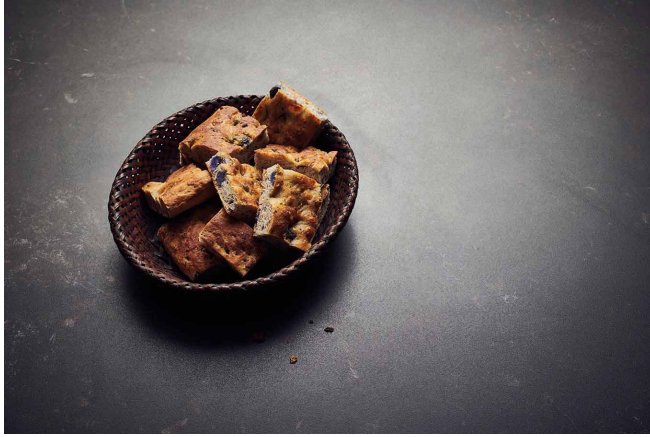




# Фокачча

Рецепт від V-ZUG AT



готування	50 хв
Пауза	30 хв
Час готування шт.	1 годин 50 хв
Прилад	1 CombairSteamer V2000 з 2021 року

з фіолетовою картоплею та оливками

## Картопля

300 г фіолетової картоплі  
(наприклад, сорту Санкт-Галлер)

## Тісто

500 г борошна пшеничного  
вищого гатунку

1½ ч. л. солі

½ кубиками дріжджів  
(приблизно 20 г)

300 мл води

100 г оливок без кісточок

2 пагони розмарину, подрібнені

оливкова олія для змащення

## Начинка

4 ст. л. води

4 ст. л. оливкової олії

1 зубчик часнику, роздавлений

## Формування





оливкова олія для змащення  
трохи морської солі Fleur de  
Sel

## Картопля

Помийте картоплю і готуйте її у режимі готування на парі на перфорованому деку з нержавіючої сталі за температури 100 °C впродовж 25 хвилин.  
Дайте картоплі охолонути. Очистіть шкірку і наріжте кубиками розміром приблизно 5 мм.

## Тісто

Змішайте всі інгредієнти в мисці та вимісіть м'яке, гладке тісто. Додайте нарізану кубиками картоплю та ретельно вмішайте її у тісто. Сформуєте з тіста кульку. Помістіть миску на дно камери й дайте тісту підійти в режимі професійного випікання «Підняття тіста» за температури 32 °C протягом 1 години так, щоб його об'єм збільшився вдвічі.

## Начинка

Добре перемішайте всі інгредієнти.

## Формування

Змастіть деко великою кількістю оливкової олії. Викладіть тісто на деко, вручну розрівняйте до товщини приблизно 1 см. Викладіть на тісто начинку і зробіть пальцями заглиблення. Посипте невеликою кількістю морської солі Fleur de Sel і залиште на 30 хвилин підійти.

## Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 210 °C у режимі професійного випікання з борошністою поверхнею.

Випікайте фокаччу на середньому рівні впродовж 25 хвилин.

Залиште фокаччу на решітці охолонути.

## Етапи приготування

**Готування на парі 100 °C протягом 25 хв**

**Дістаньте страву й сервіруйте її. Залиште дверцята духової шафи відкритими для охолодження камери.**

**Активувати режим професійного випікання 32 °C протягом 1 годин**

**Сформуєте тісто і дайте йому знову піднятися перед випіканням.**

**Розігріти робочу камеру до 210 °C Гаряче повітря**

**Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.**





Професійне випікання, сільське 210 °C протягом 25 хв

## Акcesуари

---

Перфороване деко з нержавіючої сталі

Деко

Решітка

## Додаткова інформація

---

Складено

26.01.2022

