



MAAK 'N PERFЕКTE FOCACCIA BROOD PIZZA

INSTRUKSIES IS PER PERSOON - VERMEERDER SOOS BENODIG

- Jou oond en bakplaat of pizza klip moet voorverhit word op maksimum hitte van 230°C.
Maak seker jou oond se boonste en onderste elemente is aan.
- Plaas 100g "Original Dry Dough" in 'n mengbak
- Voeg 60 ml warm water (37 grade) by en meng met 'n houtlepel se handvatsel of iets soortgelyk en meng totdat die deeg klewerig is
- Klewerig (sticky) is reg, moenie nog meel of water byvoeg nie
- Sit bietjie olie op jou hande, haal die deeg uit die mengbak en maak n bal van jou deeg
- Sit nou jou deeg in n verseëlbare bak (ten minste 3 maal groter as die deeg) en los dit toe vir ten minste 2 ure om te rys. Jy kan ook kleefplastiek gebruik om die bak toe te maak
- Sit meel aan jou hande voordat jy jou deeg uit jou bak haal nadat dit gestaan het
- Wees versigtig om nie die die deeg te hardhandig te hanteer nie dan ontsnap al die lug uit jou deeg
- Plaas jou deeg op 'n gladde kombuis oppervlakte wat met meel gesprinkel is en werk jou deeg van die middel af uit na die rand
- Strek jou deeg uit, maak die middel plat en vorm jou Focaccia basis. Jou deeg moet omtrent 20-25 cm in deursnee wees (lekker dun basis)
- Maak seker dat jou Focaccia pizza se rand ten minste 3 maal dikker as die middel is (wanneer jy dit bak, sal warm lug die middel van jou Focaccia pizza laat uitsit)
- Maak seker dat daar net n bietjie meel op die onderkant van jou pizza basis is, anders gaan die meel brand.
- Borsel die bokant van jou basis met olyfolie en knoffel en sprinkel met sout, peper en origanum
- Sit jou basis op jou voorverhitte oondplaat of pizza klip wat lig met meel gesprinkel is
- Bak vir 10 tot 12 minute in jou voorverhitte oond tot dat dit goudbruin en krakerig is. Jy kan dit altyd n minuut of wat langer of korter insit, afhangende van jou voorkeur en hoe jy jou Focaccia pizza geniet.

HOE MEER JY OEFEN, HOE BETER RAAK JY!!

Onthou om die Video Instruksies te kyk