

Nussige Focaccia

Mediterrane Spezialität mit Nüssen und Feigen

Herstellungszeit für
5 Bleche ca. 30 Min.;
Materialeinsatz
ca. 2,12 Euro/Blech

Zutaten 5 Bleche

Teig

3,000 kg	Weizenmehl, Type 405
2,000 kg	Weizenmehl, Type 815
2,900 kg	Wasser
0,100 kg	Hefe
0,075 kg	Malz, flüssig
0,350 kg	Olivenöl
0,100 kg	Salz
0,500 kg	Haselnüsse, ganz, geröstet
0,500 kg	Feigen, gewürfelt

Aufstrich

0,180 kg	Olivenöl
0,170 kg	Wasser
0,050 kg	Salz



Foto: Fachschule

Tipps zu Herstellung und Verkauf von Focaccia

Herstellung

Teig:

- Kneten (spiral): 6 + 8 Minuten
Teigtemperatur (TT): 24 bis 25 °C
Teigruhe (TR): 60 bis 75 Minuten
1. Mehl, Wasser, Hefe und Malz mischen lassen.
 2. Nach 2 Minuten Olivenöl zugeben.
 3. Gegen Ende der Mischzeit Salz zugeben und Teig plastisch auskneten.
 4. Kurz vor Knetende Haselnüsse und Feigenwürfel schonend unterkneten.

Aufstrich:

Alle Zutaten miteinander mischen

Aufarbeitung:

1. Nach der Teigruhe in Stücke zu 1900 g abwiegen.
2. (Bild A) Danach die Teigstücke auf rund 8 mm Dicke ausrollen und auf Bleche (60 x 40 cm) legen.
3. 20 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen.

4. (Bild B) Anschließend mit einem Pinsel je 80 g Aufstrich gleichmäßig auftragen.
5. (Bild C) Mit den Fingern Vertiefungen eindrücken und noch einmal 10 Minuten reifen lassen.

Backen:

Mit Schwaden einschießen. Nach der Hälfte der Backzeit Zug ziehen und goldbraun ausbacken.
Backtemperatur: 220 °C
Backzeit: 25 Minuten
Nach dem Backen individuell zuschneiden und füllen.

Verkaufshinweis

Das Focaccia passt sehr gut zu Käse und Trockenfleisch.
Die Focacciastücke können nach Gewicht verkauft werden.

Fakten

Verkehrsbezeichnung:

Weizenkleingebäck mit Haselnüssen und Feigen

Zusatzstoffe:

Keine

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Haselnüsse, Feigen getrocknet, Olivenöl, Salz, Malz, Hefe

Zutaten mit

ausgewiesenen Allergenen:

Weizenmehl, Haselnüsse

Geschmack:

Saftiger, mildaromatischer Geschmack

Haltbarkeit:

1 Tag



Kalkulation

Rohstoffe	Rezeptgewicht / kg	€/ kg	Kosten in €	Meine Zahlen	
Teig					
Weizenmehl, Type 405	3,000	0,34	1,02	_____	_____
Weizenmehl, Type 815	2,000	0,32	0,64	_____	_____
Wasser	2,900			_____	_____
Hefe	0,100	1,40	0,14	_____	_____
Malz, flüssig	0,075	4,10	0,31	_____	_____
Olivenöl	0,350	4,62	1,62	_____	_____
Salz	0,100	0,21	0,02	_____	_____
Haselnüsse, ganz, geröstet	0,500	8,26	4,13	_____	_____
Feigen, Würfel	0,500	3,71	1,86	_____	_____
Aufstrich					
Olivenöl	0,180	4,62	0,83	_____	_____
Wasser	0,170			_____	_____
Salz	0,050	0,21	0,01	_____	_____
Rohstoffaufwand			10,57	_____	_____
Zeitbedarf für 42 Stück 30 Minuten – Minutenkostensatz 1,00€					
Produktionskosten = 30 Min. x 1,00€					
Produktionsstückkosten		100 %	30,00	_____	_____
Kommissionierung		6 %	1,80	_____	_____
Auslieferung		14 %	4,20	_____	_____
Verwaltung und Gewinn		20 %	6,00	_____	_____
Bäckereiabgabepreis		100 %	42,00	_____	_____
Verkauf		75 %	31,50	_____	_____
Rohstoffaufwand			10,57	_____	_____
Nettoaufwand I		100 %	84,07	_____	_____
Retouren		10 %	8,41	_____	_____
Nettoaufwand II		100 %	84,07	_____	_____
Umsatzsteuer		7 %	6,47	_____	_____
Kalkulierter Ladenpreis für 5 Bleche			98,95	_____	_____
Ladenverkaufspreis für 1 Blech			19,80	_____	_____

Ein Rezept der Fachschule

Richemont

www.richemont.cc