



MARTIN BRAUN GRUPPE

Focaccia Gourmet



1500 g **CRE-S**

40 g lievito di birra

120 g olio

700 g acqua

100 g spinaci **oppure** 100 g barbabietola rossa **oppure** 20 g curcuma e semi di papavero

Impastare tutti gli ingredienti e lasciar lievitare per circa 20 minuti. Stendere nella teglia.

A metà lievitazione imprimere le dita nell'impasto e cospargere con olio e.v.o. e sale.

Cuocere a piena lievitazione per circa 15-20 minuti a 220°C. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato.

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.

Sede legale: Via Faustinella, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia

Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it

Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.