

ITALIAN SNACKING



# Focaccia Recipes

# Focaccia



**Πλεονεκτήματα** για την **Focaccia** ως **αρτοσκεύασμα** αλλά και **σνακ**.



Είναι ένα ιδιαίτερα δημοφιλές ιταλικό ψωμί.



Γίνεσαι δημιουργός ολοκληρωμένων “γευστικών εμπειριών”.

Ίδιο ψωμί σε πολλαπλάσια τιμή, συνδυάζοντάς το με απλά υλικά (τυρί, αλλαντικά, λαχανικά, αυγά).



**Προσθέτεις αξία** στο προϊόν σου.



Ένα ιταλικό σάντουιτς με αυθεντικό ψωμί ξεχωρίζει από τις συνηθισμένες λύσεις **street food**.



Μπορείς να δημιουργείς **εποχιακές** ή **θεματικές** συνταγές.



Κρατάς το ενδιαφέρον του πελάτη ζωντανό με νέα προϊόντα.



Το **street food** είναι ένα σημαντικό “**κανάλι εσόδων**” για την επιχείρησή σου.



Φέρνει **νέους** αλλά και **νεαρούς πελάτες** στο μαγαζί σου.

Είναι ιδανικό για **social media**- βοηθάει στη διάδοση του brand σου.

## LIVENDO CRÈME DE LEVAIN

### Όλυρα / Αγριοσίταρο

- Ζωντανό - Ενεργό προζύμι Αγριοσίταρου από φυσική καλλιέργεια μικροοργανισμών ζύμωσης.

(Triticum Spelta) ποικιλία αρχέγονου σίτου που παράγεται από την 5 χιλιετηρίδα π.Χ. στην υπερκαυκασία.

Στην Ευρώπη εμφανίζεται από την εποχή του χαλκού και σήμερα επιβιώνει ως ενδημική καλλιέργεια στην Κεντρική Ευρώπη.

- Ιδανικό για παραδοσιακά ελληνικά προζυμμένα ψωμιά αργής ωρίμανσης με την μέθοδο roolish.
- Σχεδιάστηκε για λευκά και κίτρινα άλευρα.
- Παρασκευάζει κορυφαία παραδοσιακά μεσογειακά ψωμιά.
- Δεν περιέχει μαγιά.

## LIVENDO OLASENA BLEND

Ένα μοναδικό blend με προζύμι, ξηρή στιγμιαία μαγιά, ανενεργή μαγιά, συστατικά για την βελτίωση της ζύμης και γευστικούς παράγοντες για αυθεντική γεύση και άρωμα παραδοσιακού ψωμιού. Δεν χρειάζεται να προστεθεί μαγιά.



# Ciabatta Αργής Ωρίμανσης με Προζύμι

## Υλικά

- 100% / 1000γρ. Αλεύρι Τ.55%
- 70% / 700γρ. Νερό
- 2% / 20γρ. Αλάτι
- 4% / 40γρ. Ελαιόλαδο
- 0,7% / 7γρ. Μαγιά νωπή Χελιδόνη 1895
- 1% / 10γρ. Magimix Argo
- 8% / 80γρ. Υγρό προζύμι Livendo  
Crème de Levain Αγριοσίταρο



## Φοcaccia Αργής Ωρίμανσης με Προζύμι

### Φοcaccia



Αργό 7' / Γρήγορο 5'



10' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος



900γρ.



Στρογγυλό και τοποθετούμε σε πλαστικό δοχείο



18-20 ώρες στους 2°-4°C



Τοποθετούμε τη ζύμη σε ένα λαδωμένο ταψάκι (30x40) και την απλώνουμε ισόπαχα



40' στους 30°C  
80% Υγρασία



Πατάμε με τα δάχτυλα για να σχηματίσουμε τρύπες και προσθέτουμε την ανάλογη γέμιση/ντεκόρ



23'-26' στους 235>225 °C + καλό ατμό

### Ciabatta



Αργό 7' / Γρήγορο 5'



20' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος



150γρ.



Στρογγυλό (ελαφρύ)



10' σε θερμ. περιβάλλοντος



Φυτίλι και τοποθετούμε σε αλευρωμένα πανιά



18-20 ώρες στους 2°-4°C



13'-15' στους 230 °C + ατμό

# Sandwich bread

## Υλικά

- 100% / 1000γρ. Αλεύρι Τ.55%
- 70% / 700γρ. Νερό
- 2% / 20γρ. Αλάτι
- 4% / 40γρ. Ελαιόλαδο
- 3% / 30gr. Olasena



## Focaccia με Προζύμι

### Focaccia



Αργό 7' / Γρήγορο 5'



10' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος



900γρ.



Στρογγυλό και τοποθετούμε σε πλαστικό δοχείο



10' σε θερμ. περιβάλλοντος



Τοποθετούμε τη ζύμη σε ένα λαδωμένο ταψάκι(30x40) και την απλώνουμε ισόπαχα



40' στους 33°C  
80% Υγρασία



Πατάμε με τα δάχτυλα για να σχηματίσουμε τρύπες και προσθέτουμε την ανάλογη γέμιση/ντεκόρ



23'-26' στους 235 °C >225 °C + καλό ατμό

### Sandwich bread



Αργό 7' / Γρήγορο 5'



20' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος



150γρ.



Στρογγυλό (ελαφρύ)



18-20 ώρες στους 2°-4°C



Απλώνουμε την ζύμη μας ισόπαχα στον πάγκο και κόβουμε περίπου 140γρ. - 150γρ.



40' στους 30 °C  
80% Υγρασία



13'-15' στους 230 °C + καλό ατμό

# Salty Focaccia's

## Focaccia Αγριοσίταρου

με μελιτζάνα, κρεμμύδι, κρέμα  
τυριού και μυρωδικά.



### Συνταγή

Μερίδες 6

Χρόνος 40'

Υλικά

- 1μεγάλη μελιτζάνα τσακώνικη
- 1 κρεμμύδι άσπρο ξερό
- 1 κρεμμυδάκι φρέσκο
- 200γρ. ρικότα
- 100γρ. γιαούρτι αγελαδινό στραγγιστό
- 1 πρέζα ξερό θυμάρι
- 1 πρέζα ξερή Ρίγανη
- Αλάτι
- Ελαιόλαδο

### Παρασκευή

Κόβουμε φέτες τη μελιτζάνα και την απλώνουμε σε ένα ταψάκι. Ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο και αλάτι από επάνω και ψήνουμε στους 220° C για 10'. Θέλουμε απλά να μαλακώσουν και όχι να ψηθούν τελείως. Κόβουμε το κρεμμύδι λωρίδες και ψιλοκόβουμε και το κρεμμυδάκι.

Σε ένα μπολ προσθέτουμε τη ρικότα, το γιαούρτι και το φρέσκο κρεμμυδάκι, ανακατεύουμε και βάζουμε την κρέμα τυριού σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής. Προσθέτουμε πάνω στη ζύμη μας την ψημένη μελιτζάνα, το κρεμμύδι, το ελαιόλαδο και πασπαλίζουμε με θυμάρι, ρίγανη και λίγο αλάτι. Ψήνουμε και μόλις κρυώσει προσθέτουμε την κρέμα τυριού σε διάφορα σημεία. Κόβουμε και σερβίρουμε.

# Φοσάκια Αγριοσίταρου

με ντοματίνια, μοτσαρέλα,  
κάπαρη και προσούτο



## Συνταγή

**Μερίδες 6**

**Χρόνος 30΄**

**Υλικά**

- 200γρ. Ντοματίνια
- 200γρ. Μοτσαρέλα κίτρινη κομμένη σε κύβους.
- 50γρ Κάπαρη
- 200γρ. Προσούτο
- 1 πρέζα Αλάτι
- 1 πρέζα Ρίγανη
- Ελαιόλαδο

## Παρασκευή

Προσθέτουμε επάνω στη ζύμη τα ντοματίνια κομμένα στη μέση, τη μοτσαρέλα, λίγο ελαιόλαδο, αλάτι και ψήνουμε.

Τέλος προσθέτουμε το προσούτο και την κάπαρη.

Κόβουμε και σερβίρουμε.

# Focaccia Αγριοσίταρου Sandwich

με Μορταδέλα, πέστο από Φιστίκι, Μοτσαρέλα και Ντομάτα



## Συνταγή

**Μερίδες 6**

**Χρόνος 10´**

**Υλικά**

- Μία Focaccia σκέτη
- 300γρ. Μορταδέλα κομμένη σε φέτες
- 150γρ. πέστο από Φιστίκι & Βασιλικό
- 200γρ. λευκή Μοτσαρέλα
- 1 Ντομάτα

## Παρασκευή

Κόβουμε την Focaccia στη μέση (οριζόντια) και αλείφουμε το πάνω και το κάτω μέρος με μία λεπτή στρώση από την πάστα από φιστίκι.

Στη συνέχεια προσθέτουμε τη ντομάτα σε φέτες, τη μοτσαρέλα κομμένη σε ροδέλες, έπειτα τη μορταδέλα με διπλωμένες τις φέτες και κλείνουμε με το πάνω μέρος.

Κόβουμε σε έξι μερίδες και σερβίρουμε.

# Focaccia Olasena Sandwich

## με Παστράμι και Γραβιέρα Κρήτης



### Συνταγή

**Μερίδες 6**

**Χρόνος 10΄**

**Υλικά**

- Μία Focaccia σκέτη
- 200γρ. Παστουρμάς κομμένος σε φέτες
- 150γρ. Γραβιέρα Κρήτης
- 100γρ. Σαλάτα Ρόκα
- 150γρ. Γιαούρτι στραγγιστό
- 40γρ. Μουστάρδα απαλή
- 20γρ. Μέλι
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι

### Παρασκευή

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το γιαούρτι, τη μουστάρδα και το μέλι και τα ανακατεύουμε. Σε ένα άλλο μπολ ανακατεύουμε τη ρόκα με ελαιόλαδο και λίγο αλάτι.

Κόβουμε τη Focaccia στη μέση (οριζόντια) και αλείφουμε το κάτω μέρος με τη σος γιαουρτιού.

Έπειτα απλώνουμε τον παστουρμά, τη ρόκα και τέλος τη γραβιέρα κομμένη λωρίδες με ένα πιλερ. Κλείνουμε, κόβουμε και σερβίρουμε.

# Vegeterian Sandwich Focaccia με Olasena



## Συνταγή

**Μερίδες 6**

**Χρόνος 15´**

**Υλικά**

- Μία Focaccia σκέτη με ντεκόρ από σουσάμι μαύρο/λευκό
- Ελαιόλαδο για το τηγάνι
- 250γρ Διάφορα μανιτάρια
- 100γρ Πολύχρωμες πιπεριές
- 1 πρέζα Αλάτι
- Φρέσκια Ρίγανη
- 50γρ. Σάλτσα Βαλσάμικου
- 180γρ. Vegan Μαγιονέζα

## Παρασκευή

*Σε ένα τηγάνι ρίχνουμε το ελαιόλαδο, σοτά-  
ρουμε τα μανιτάρια και τις πιπεριές.*

*Μόλις αυτά ψηθούνε ελαφρώς προσθέτουμε  
το βαλσάμικο, το αλάτι και τη ρίγανη.*

*Κόβουμε την Focaccia στη μέση (οριζόντια)  
και προσθέτουμε στο κάτω μέρος την Vegan  
Μαγιονέζα και από επάνω τα σοταρισμένα  
μανιτάρια και τις πιπεριές. Κλείνουμε, κό-  
βουμε και σερβίρουμε.*

# Focaccia Olasena

με Φέτα, Ντοματίνια,  
Ελιές και Πιπεριές Φλωρίνης



## Συνταγή

Μερίδες 6

Χρόνος 30΄

Υλικά

- 200γρ. Φέτα κομμένη σε κύβους
- 100γρ. Ντοματίνια
- 100γρ. Πιπεριά Φλωρίνης
- 70γρ. Ελιές μαύρες και πράσινες σε ροδέλες
- 1 πρέζα Ρίγανη
- Ελαιόλαδο

## Παρασκευή

Προσθέτουμε επάνω στη ζύμη τα ντοματίνια κομμένα στη μέση, τη φέτα, τις πιπεριές κομμένες σε λεπτές λωρίδες, τις ελιές, πασπαλίζουμε με ρίγανη και ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο. Ψήνουμε και μόλις κρυώσει κόβουμε και σερβίρουμε.

# Focaccia Olasena με Σύκο και κρέμα βανίλιας



## Συνταγή

**Μερίδες 6**

**Χρόνος 30΄**

**Υλικά**

- 300γρ. Μαρμελάδα Σύκο
- 300γρ. Κρέμα ζαχαροπλαστικής
- 60γρ. Βούτυρο γάλακτος 82% κομμένο σε κύβους
- Άχνη Ζάχαρη για το ντεκόρ
- Αυγό για να αλείψουμε την Focaccia

## Παρασκευή

*Αλείφουμε την επιφάνεια της ζύμης με αυγό, προσθέτουμε την κρέμα με μία σακούλα ζαχαροπλαστικής σε διάφορα σημεία, το ίδιο και με τη μαρμελάδα σύκου.*

*Τέλος ρίχνουμε το κομμένο βούτυρο σε διάφορα σημεία.*

*Ψήνουμε και μόλις κρυώσει κόβουμε πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη και σερβίρουμε.*

# Focaccia Olasena

με Αλμυρή Καραμέλα και Τυρί Μασκαρπόνε



## Συνταγή

Μερίδες 6

Χρόνος 30΄

### Υλικά

- 200γρ. Αλμυρή Καραμέλα
- 150γρ. Τυρί Μασκαρπόνε
- 150γρ. Φουντούκι σπασμένο
- 60γρ. Βούτυρο γάλακτος 82% κομμένο σε κύβους
- Τριμμένο ή Flakes Ινδοκάρυδο για το ντεκορ
- Μέλι για το ντεκορ
- Αυγό για να αλείψουμε την Focaccia

## Παρασκευή

Αλείφουμε την επιφάνεια της ζύμης με αυγό, προσθέτουμε την καραμέλα με μία σακούλα ζαχαροπλαστικής σε διάφορα σημεία, το ίδιο και το τυρί μασκαρπόνε. Προσθέτουμε το φουντούκι στα σημεία που βάλαμε την καραμέλα.

Τέλος ρίχνουμε το κομμένο βούτυρο σε διάφορα σημεία. Ψήνουμε, μόλις βγει αλείφουμε με λίγο μέλι και πασπαλίζουμε με ινδοκάρυδο. Κόβουμε και σερβίρουμε.

# Focaccia Αγριοσίταρου με κομπόστα ροδάκινο και αφρό τυριού



## Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 10΄

Υλικά

- 4 Ροδάκινα κομπόστα
- 80γρ.Καστανή Ζάχαρη
- 200γρ Κρέμα Γάλακτος 35%
- 150γρ. Τυρί Κρέμα
- 50γρ. Άχνη Ζάχαρη
- Υγρή Βανίλια
- Αυγό για να αλείψουμε την Focaccia

## Παρασκευή

Αλείφουμε την επιφάνεια της ζύμης με αυγό, προσθέτουμε το ροδάκινο κομμένο σε μεγάλα κομμάτια και από πάνω τους ρίχνουμε την καστανή ζάχαρη και ψήνουμε. Σε ένα μίξερ χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με την άχνη και τη βανίλια για να φτιάξουμε τη σαντιγί. Παίρνουμε τη μίση ποσότητα από την σαντιγί και ανακατεύουμε με το τυρί κρέμα.

Στη συνέχεια ρίχνουμε την υπόλοιπη σαντιγί και ανακατεύουμε ελαφρά και βάζουμε την κρέμα σε μία σακούλα ζαχαροπλαστικής. Αφού κρυώσει η Focaccia γαρνίρουμε με την κρέμα και πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.

# Mini Focaccia Αγριοσίταρου με πραλίνα φουντουκιού και μαύρη σοκολάτα



## Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 40΄

Υλικά

- 300γρ. Πραλίνα φουντουκιού
- 150γρ. Μαύρη Σοκολάτα
- 100γρ. Τριμμένο μπισκότο
- Αμύγδαλο για το γαρνίρισμα
- Χοντρή ζάχαρη για το γαρνίρισμα
- Αυγό για να αλείψουμε την Focaccia

## Παρασκευή

Αλείφουμε την ζύμη μας με αυγό, πασπαλίζουμε αμύγδαλο και χοντρή ζάχαρη και ψήνουμε.

Μόλις κρυώσει κόβουμε τη Focaccia σε μικρές μερίδες. Προσθέτουμε με σακούλα ζαχαροπλαστικής την πραλίνα, τη μαύρη σοκολάτα και το τριμμένο μπισκότο κλείνουμε με το πάνω μέρος και σερβίρουμε.

# Mini Focaccia Αγριοσίταρου με κρέμα Bueno και Oreo



## Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 10΄

Υλικά

- 300γρ. Κρέμα Bueno
- 250γρ. Μπισκότα τύπου Oreo
- Λευκό γλάσο
- Αυγό για να αλείψουμε την Focaccia

## Παρασκευή

Αλείφουμε τη ζύμη μας με αυγό και ψήνουμε.

Μόλις κρυώσει κόβουμε την Focaccia σε μικρές μερίδες.

Προσθέτουμε με σακούλα ζαχαροπλαστικής την κρέμα bueno και το τριμμένο Oreo.

Βουτάμε το πάνω μέρος σε λευκό γλάσο, κλείνουμε την focaccia, γαρνίρουμε με τριμμένο Oreo και σερβίρουμε.

ITALIAN SNACKING



**BAKING<sup>TM</sup>  
CENTER**

LESAFFRE 

LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

10° χλμ. Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος

Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387

• e-mail: [lesaffrehellas@lesaffre.com](mailto:lesaffrehellas@lesaffre.com) • site: [www.lesaffre.gr](http://www.lesaffre.gr)

