

Focaccia's van Panesco

De focaccia is een plat brood waarvan de deegbodem te vergelijken is met die van een pizza, maar dan dikker. De basis bestaat uit een mix van bloem met een hoog glutengehalte, olie, water, suiker, zout en gist. Het deeg wordt meestal met de hand in een dikke laag uitgerold en platgedrukt. Daarna wordt de deegbodem gebakken in een steenoven. De bakker doorboort vaak het brood met een mes om te voorkomen dat er bubbels vormen aan het oppervlak. Anders is de focaccia ongeschikt als sandwichbrood.

De smaak van het brood wordt vaak versterkt door het toevoegen van olijfolie en kruiden of door het te beleggen met kaas en ham of met verschillende groenten.

Een focaccia wordt in Italië veel gebruikt als sandwich brood, maar kan ook uitstekend als bijgerecht bij maaltijden worden geserveerd of apart gegeten besmeerd met een beetje boter.



NIEUW!

NIEUW!



Het assortiment van Panesco is uitgebreid met twee nieuwe soorten focaccia's:

1. **Focaccia Tonda Grande pre-sliced**, een grote ronde, voorgesneden, authentieke focaccia verrijkt met olijfolie extra vierge;
2. **Focaccia Mediterranea**, een in een houtoven gebakken focaccia met olijfolie extra vierge en rijkelijk belegd met kerstomaten, gele en rode pepertjes, groene olijsnippers, kappertjes en bestrooid met oregano.

Beiden zijn werkelijk een ware streling voor de tong!

Naast deze twee heeft Panesco nog een aantal andere soorten focaccia's in het assortiment. Kijkt u maar eens op pagina 94 van de nieuwe catalogus.

Geïnteresseerd geraakt?

Neem direct contact met ons op en vraag een proefmonster aan.