

MØLLERENS TIPO 0

Perfekt til  
mer enn pizza



OPPSKRIFT  
Focaccia  
på baksiden

## TIPO 0 MEL, NÅ I 25 KG SEKKER

Tradisjonelt sett er Møllerens Tipo 0 mel brukt til å lage pizzabunner, men det kan med hell også brukes til finere bakverk som focaccia eller rustikke, luftige brød. Server gjestene dine italiensk bakst fra eget kjøkken sammen med et god matbit eller som "ventebrød" før måltidet.

Møllerens Tipo 0 er et spesialmel laget av nøye utvalgte kornsorter, ekstra finmalt etter italienske kriterier. Dette gir en smidig deig, som er lett å forme.



| EPD. nr | PRODUKT | Lev. nr | Antall/vekt |
|---------|---------|---------|-------------|
| 4258331 | Tipo 0  | 505001  | 10 x 1 kg   |
| 5227343 | Tipo 0  | 505025  | 1 x 25 kg   |

**MØLLERENS**  
SIDEN 1866

mollerens.no

# Focaccia med Tipo 0

## INGREDIENSER

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| Vann .....                 | 2, 2 liter |
| Tipo 0 .....               | 3 kg       |
| Olje (Oliven).....         | 120 g      |
| Opus 21.....               | 90 g       |
| Gjær.....                  | 50 g       |
| Salt, fint raffinert ..... | 50 g       |

## SLIK GJØR DU

Eltes sammen til en elastisk deig .

Deigen fordeles på 2-3 gastro former, alt ettersom hvor tykk du ønsker focacciaen. Alternativt i mindre catering aluformer.

Olje formene godt med god olivenolje før deigen legges i. Vend deigen slik at hele er fuktet med olivenolje. Trykk deigen ut mot sidene, la den hvile litt før den trykkes videre ut mot sidene. Heves lunt i kombiskapet eller på et lunt sted med klingplast over.

Trykk ned groper med fingertuppene og strø over saltflak og rosmarin før steking. Stekes på ca 220 °C i 15-20 min.

Focaccia egner seg godt til å fryse ned og varmes opp igjen.

TIPS:  
Bytt ut oljen i deigen med feks soltørket tomat, gode oliven mm.

MER OM  
Tipo 0 og  
produktbestilling  
på baksiden

**MØLLERENS**  
SIDEN 1866

mollerens.no