

HEMA

1. PRODUCTNAAM / PRODUCTNAME

NL Mix voor focaccia

EN Focaccia mix

FR Préparation pour focaccia

DE Focaccia-Backmischung

ES Mezcla para focaccia

2. Claims en/and USP's

no colours or flavourings

3. WETTELIJKE INFORMATIE / LEGAL INFORMATION

NL MIX VOOR FOCACCIA MET 3% KRUIDENMIX **Ingrediënten:** tarwebloem, tarwegries, raapzaadolie, tarwegluten, zeezout, gejodeerd zout, gistpoeder, dextrose, enzym, emulgator E491, rozemarijn, basilicum, oregano, peterselie, tijm, knoflook, zwarte peper, tomaat, lavendel. Bevat mogelijk rogge, gerst, haver, spelt, ei, soja, melk, mosterd, sesamzaad, lupine. **Voedingswaarde per 100g:** energie 1479kJ 350kcal, vet 4.7g/waarvan verzadigd vet 0.5g, koolhydraten 67.6g/waarvan suikers 1.9g, voedingsvezel 3.0g, eiwit 11.4g, zout 2.43g. **Voedingswaarde per 100g bereid product:** energie 1366 kJ 325 kcal, vet 11.9g/waarvan verzadigd vet 1.6g, koolhydraten 45.8g/waarvan suikers 1.3g, voedingsvezel 2.0g, eiwit 7.7g, zout 1.65g. Droog en bij een gematigde temperatuur bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking.

EN FOCACCIA MIX WITH 3% HERB MIX **Ingredients:** wheat flour, semolina, colza oil, wheat gluten, sea salt, iodised salt, yeast powder, dextrose, enzyme, emulsifier E491, rosemary, basil, oregano, parsley, thyme, garlic, black pepper, tomato, lavender. May contain: rye, barley, oats, spelt, egg, soya, milk, mustard, sesame seed, lupin. **Nutritional value per 100g:** energy 1479kJ 350kcal, fat 4.7g/of which saturates 0.5g, carbohydrates 67.6g/of which sugars 1.9g, fibre 3.0g, protein 11.4g, salt 2.43g. **Nutritional value per 100g, prepared:** energy 1366 kJ 325 kcal, fat 11.9g/of which saturates 1.6g, carbohydrates 45.8g/of which sugars 1.3g, fibre 2.0g, protein 7.7g, salt 1.65g. Store in a cool, dry place. Best before: see packaging.

FR PRÉPARATION POUR FOCACCIA ET MÉLANGE D'HERBES 3% **Ingrédients:** farine de blé, semoule de blé, huile de colza, gluten de blé, sel marin, sel iodé, poudre à lever, dextrose, enzyme, émulsifiant E491, romarin, basilic, origan, persil, thym, ail, poivre noir, tomate, lavande. Peut contenir: seigle, orge, avoine, épeautre, œuf, soja, lait, moutarde, graines de sésame, lupin. **Valeur nutritive pour 100g:** énergie 1479kJ 350kcal, matières grasses 4.7g/dont acides gras saturés 0.5g, glucides 67.6g/dont sucres 1.9g, fibres alimentaires 3.0g, protéines 11.4g, sel 2.43g. **Valeur nutritive pour 100g de produit préparé:** énergie 1366 kJ 325 kcal, matières grasses 11.9g/dont acides gras saturés 1.6g,

glucides 45.8g/dont sucres 1.3g, fibres alimentaires 2.0g, protéines 7.7g, sel 1.65g. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. À consommer de préférence avant: voir emballage.

DE BACKMISCHUNG FÜR FOCACCIA MIT 3% KRÄUTERMISCHUNG Zutaten:

Weizenmehl, Weizengrieß, Rapsöl, Weizengluten, Meersalz, jodiertes Speisesalz, Hefepulver, Dextrose, Enzym, Emulgator E491, Rosmarin, Basilikum, Oregano, Petersilie, Thymian, Knoblauch, schwarzer Pfeffer, Tomaten, Lavendel. Enthält möglicherweise Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Ei, Soja, Milch, Senf, Sesamsamen, Lupinen. Nährwerte pro 100g: Energie 1479kJ 350kcal, Fett 4.7g/davon gesättigte Fettsäuren 0.5g, Kohlenhydrate 67.6g/davon Zucker 1.9g, Ballaststoffe 3.0g, Eiweiß 11.4g, Salz 2.43g. **Nährwerte pro 100g zubereitetes Produkt:** Energie 1366 kJ 325 kcal, Fett 11.9g/davon gesättigte Fettsäuren 1.6g, Kohlenhydrate 45.8g/davon Zucker 1.3g, Ballaststoffe 2.0g, Eiweiß 7.7g, Salz 1.65g. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung.

ES MEZCLA PARA FOCACCIA CON 3% MEZCLA DE ESPECIAS Ingredientes:

harina de trigo, sémola de trigo, aceite de nabina, gluten de trigo, sal marina, sal yodada, levadura en polvo, dextrosa, enzima, emulgente E491, romero, albahaca, orégano, perejil, tomillo, ajo, pimienta negra, tomate, lavanda. Puede contener centeno, cebada, avena, espelta, huevo, soja, leche, mostaza, semillas de sésamo, altramuces. Valor nutritivo por 100g: energía 1479kJ 350kcal, grasas 4.7g/de las cuales ácidos grasos saturados 0.5g, hidratos de carbono 67.6g/de los cuales azúcares 1.9g, fibra alimentaria 3.0g, proteínas 11.4g, sal 2.43g. **Valor nutritivo por 100g de producto preparado:** energía 1366 kJ 325 kcal, grasas 11.9g/de las cuales ácidos grasos saturados 1.6g, hidratos de carbono 45.8g/de los cuales azúcares 1.3g, fibra alimentaria 2.0g, proteínas 7.7g, sal 1.65g. Guardar en un lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del: ver envase.

310g

Bereidingswijze:

Oven: Inhoud verpakking: 300 gram mix voor focaccia, 10 gram focaccia-kruiden. **Zelf toevoegen:** 170 ml water (op kamertemperatuur), 40 ml olijfolie (voor de topping). **Recept focaccia:** 300 gram mix voor focaccia 170 ml water (op kamertemperatuur). **Materiaal:** weegschaal, handmachine of keukenmachine (met deeghaak), mengkom, maatbeker, plastic folie en met bakpapier beklede bakplaat. **Bereidingswijze Stap 1:** Kneed met de machine de mix voor focaccia en het water in circa 3 minuten tot een deeg. Kneed met de hand het deeg circa 3 minuten tot een soepel en elastisch deeg. Vorm een bal. Dek de kom af met plastic folie. Laat het deeg circa 45 minuten in een kom rijzen op een warme plek (min. 20°C). **Stap 2:** Leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Trek met de vingers voorzichtig het deeg uit tot een rechthoek van circa 1 cm dik. Breng met de vingers royaal olijfolie (5 eetlepels) in het deeg d.m.v. diepe kuiltjes. Bestrooi het deeg met de gewenste hoeveelheid focaccia-kruiden. Laat het deeg circa 60 minuten narijzen op een warme plek (min. 20°C). **Stap 3:** Verwarm de elektrische oven voor op 210°C (heteluchtoven 190°C). Bak de focaccia in circa 20 minuten gaar. Eet smakelijk! **Suggestie:** Breng stoom aan door met een plantenspuit een paar keer in de oven te spuiten. Doe dit in het begin wanneer je de

focaccia in de oven brengt. Dit zorgt voor een fijne krokante korst. **Variatietip:** Maak ook eens kleine broodjes en/of meng de gewenste hoeveelheid kruiden door het deeg.

Preparation:

Oven: Contents: 300 g focaccia mix, 10 g focaccia herbs. **Add:** 170 ml water (at room temperature), 40 ml olive oil (for the topping). **Focaccia recipe :** 300 g focaccia mix 170 ml water (at room temperature). **Equipment:** weighing scales, hand mixer or stand mixer (with dough hook), mixing bowl, measuring jug, cling film and a baking tray lined with baking paper. **Directions Step 1:** Using the mixer, knead the focaccia mix and the water to a dough in around 3 minutes. Knead by hand for approx. 3 minutes until the dough is supple and elastic. Shape the dough into a ball. Transfer to a bowl and cover with cling film. Leave to rise for approx. 45 minutes in a warm place (at least 20 °C). **Step 2.** Place the dough on the lined baking tray. Using your fingers, gently stretch the dough out to form an oblong shape, approx. 1 cm thick. Make deep holes in the dough with your fingertips and drizzle liberally with olive oil (5 tablespoons). Scatter the desired amount of focaccia herbs over the top of the dough. Leave to rise for approx. 60 minutes in a warm place (at least 20 °C). **Step 3:** Preheat the oven to 210°C (electric) or 190°C (convection). Bake the focaccia for approx. 20 minutes. Enjoy! **Tip:** Introduce steam by spraying the inside of the oven a few times with a plant spray bottle. If you do this when placing the focaccia in the oven it will create a lovely crunchy crust. **Variation idea:** Make small focaccias and/or mix the desired amount of herbs into the dough.

Préparation :

Four : Contient : 300 g de préparation pour focaccia, 10 g d'épices à focaccia. **Ajouter :** 170 ml d'eau (à température ambiante), 40 ml d'huile d'olive (comme garniture). **Recette focaccia :** 300 g de préparation pour focaccia, 170 ml d'eau (à température ambiante). **Ustensiles :** balance, mixeur-batteur ou robot de cuisine (avec crochet à pâte), bol mélangeur, gobelet gradué, film fraîcheur et plaque de four recouverte de papier de cuisson. **Préparation Étape 1 :** À l'aide du robot de cuisine, pétrissez pendant 3 minutes environ la préparation pour focaccia avec l'eau jusqu'à obtenir une belle pâte. Continuez à malaxer le mélange à la main pendant 3 minutes environ pour obtenir une pâte souple et élastique. Formez une boule avec la pâte. Recouvrez le bol avec le film fraîcheur. Laissez lever la pâte pendant 45 minutes environ dans un endroit chaud (20°C minimum). **Étape 2 :** Posez la pâte sur une plaque de four couverte de papier cuisson. Étirez la pâte avec précaution pour former un rectangle d'1 cm d'épaisseur environ. Creusez des trous dans la pâte à l'aide des doigts et ajoutez-y de l'huile d'olive (5 cuillères à soupe). Parsemez les épices à focaccia sur la pâte. Laissez une nouvelle fois lever la pâte pendant 60 minutes environ dans un endroit chaud (20°C minimum). **Étape 3 :** Préchauffez le four à 210°C (chaleur tournante à 190°C). Faites cuire la focaccia pendant 20 minutes environ. Bon appétit ! **Suggestion :** Ajoutez de la vapeur en pulvérisant un peu d'eau dans le four à l'aide d'un pulvérisateur de jardin. Faites-le au début de la cuisson. Vous obtiendrez ainsi une pâte encore plus croustillante. **Variation :** Vous pouvez également faire des mini-pains ou encore mélanger les épices à la pâte.

Zubereitung:

Backofen: Verpackungsinhalt: 300 g Focaccia-Backmischung, 10 g Focaccia-Kräuter. **Sie fügen selbst hinzu:** 170 ml Wasser (Zimmertemperatur), 40 ml Olivenöl (zum Bestreichen). **Zubereitung:** 300 g Focaccia-Backmischung, 170 ml Wasser

(Zimmertemperatur). **Materialien:** Waage, Handmixer oder Küchenmaschine (mit Knethaken), Rührschüssel, Messbecher, Frischhaltefolie, mit Backpapier ausgelegtes Backblech. **Zubereitung, Schritt 1:** Focaccia-Backmischung und Wasser in ca. 3 Minuten mit dem Mixer zu einem Teig kneten. Diesen dann von Hand etwa 3 Minuten lang geschmeidig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in eine Schüssel legen. Mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 45 Minuten an einem warmen Ort (mind. 20 °C) gehen lassen. **Schritt 2:** Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit den Fingern vorsichtig zu einem Rechteck von etwa 1 cm Dicke ziehen. Dann mit den Fingern reichlich Olivenöl (5 EL) auf den Teig (in tiefe Dellen) streichen. Den Teig mit der gewünschten Menge Focaccia-Kräuter bestreuen und noch ca. 60 Minuten an einem warmen Ort (mind. 20 °C) gehen lassen. **Schritt 3:** Den Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze 210 °C , Umluft 190 °C). Die Focaccia ca. 20 Minuten backen. Guten Appetit! **Tipp:** Mit einem Pflanzensprüher ein paar Mal Wasser in den Backofen sprühen, vor allem gleich zu Anfang, wenn die Focaccia in den Ofen kommt. Durch den Dampf wird die Kruste schön knusprig. **Variation:** Sie können auch kleine Brötchen formen oder die gewünschte Kräutermenge in den Teig kneten.

Preparación:

Horno: Contenido del envase: 300 g de mezcla para focaccia, 10 g de especias para focaccia. **Añadir:** 170 ml de agua (a temperatura ambiente), 40 ml de aceite de oliva (para el topping). **Receta para focaccia:** 300 g de mezcla para focaccia, 170 ml de agua (a temperatura ambiente). **Materiales:** Báscula de cocina, batidora de mano o procesadora (con gancho para amasar), bol, vaso graduador, plástico de cocina y bandeja de horno recubierta con papel de horno. **Modo de preparación Paso 1:** Amasar con la batidora/procesadora la mezcla para pan para tapas y el agua durante aprox. 3 minutos hasta formar una masa. Amasar a mano durante aprox. 3 minutos hasta que se forme una masa flexible y elástica. Formar una bola. Cubrir el bol con plástico de cocina. Dejar fermentar la masa durante aprox. 45 minutos en un bol en un lugar caliente (mín. 20°C). **Paso 2:** Colocar la masa en una bandeja de horno recubierta con papel de horno. Extender con los dedos cuidadosamente la masa hasta formar un rectángulo con un grosor de aprox. 1 cm. Aplicar generosamente con los dedos aceite de oliva (5 cucharadas) en la masa formando hoyuelos profundos. Dejar fermentar la masa durante aprox. 60 minutos en un lugar caliente (mín. 20°C). **Paso 3:** Precalentar el horno eléctrico a 210°C (horno de aire caliente a 190°C). Colocar el pan focaccia en el horno durante aprox. 20 minutos. ¡A disfrutar! **Sugerencia:** Rociar varias veces en el horno con un pulverizador para plantas. Rociar justo después de colocar el pan focaccia en el horno. Así se formará una deliciosa corteza. **Sugerencia para variar:** También puedes hacer pequeños panecillos y/o mezclar especias a gusto por la masa.

6. OVERIGE INFORMATIE

Postcode

Artikelnummer: 10260085

Barcode:

HEMA B.V. POSTBUS 37110, 1030 AC AMSTERDAM NL.

WWW.HEMA.NL