Куркума фокачча

Тесто:

10,000 кг	Пшеничная мука
0,500 кг	**«Куркума» Микс**
7,500 кг	Вода (прибл.)
0,500 кг	Дрожжи
0,200 кг	Соль
0,800 кг	Оливковое масло
19,500 кг	Всего массы

Время замеса:	5 – 6 минут медленно
	5 – 7 минут быстро
Тестомес:	Спиральный
Температура теста:	26 – 28 °C
Время отлёжки:	20 – 30 минут
Тестовая заготовка:	1,800 кг (противень 60 x 40 см)
Температура печи:	230 – 240 °C
Время выпечки:	20 – 30 минут

Способ приготовления:
Из вышеперечисленных компонентов замесить мягкое тесто. Оливки, маслины и др. компоненты добавлять в конце замеса и затем поставить в расстойку. После отлёжки тесто равномерно выложить в форму, обильно смазанную оливковым маслом. По прохождении ¾ времени расстойки примять тесто пальцами, посыпать итальянскими специями (розмарин, орегано, базилик) и дать до конца расстояться.
Выпекать с небольшим пароувлажнением. После выпечки смазать оливковым маслом.