

# 82 DEMOSTRATIVA

NOMBRE DE RECETA: <i>Focaccia</i>		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
<b>PARA LA MASA</b>  500 g Harina Panadera 20 g Levadura 300 g Agua 50 g Aceite de oliva 25 g Azúcar 10 g Sal				KIT DE TRABAJO
<b>PARA LA DECORACIÓN</b>  100 g Cebolla Perla 5 g romero 3 g Orégano 5 g sal parrillera 50 g aceite de oliva 100 g tomate cherry				