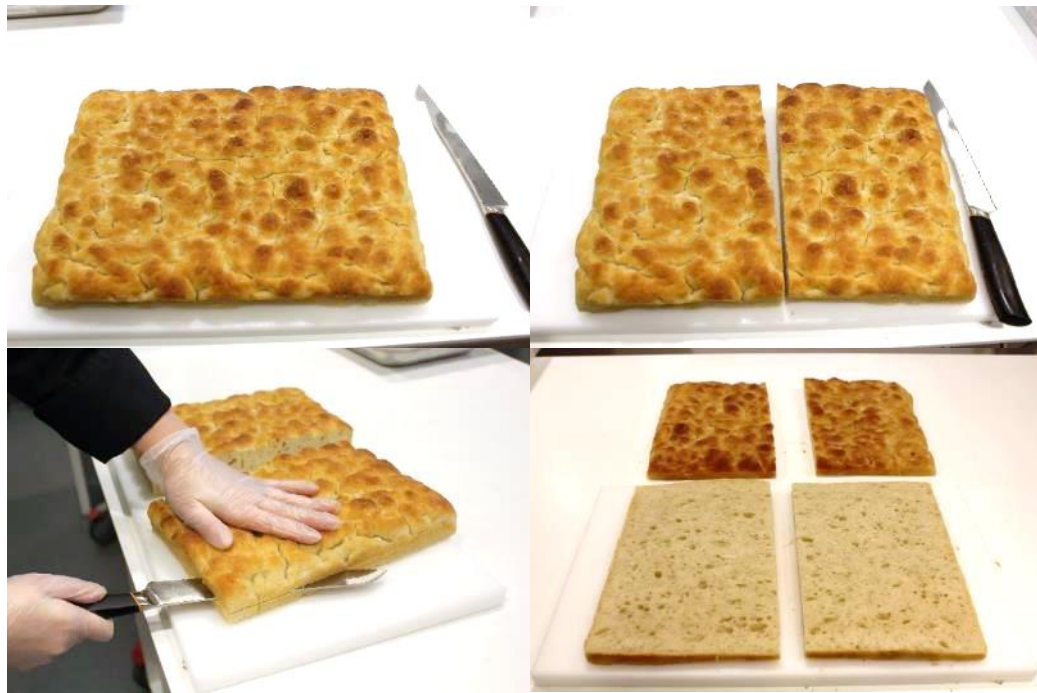


Focaccian täyttöohje

- Anna focaccian sulaa huoneenlämmössä muutama tunti tai sulata se yön yli jääkaapissa.
- Puolita focaccialevy kahteen osaan, jotta sitä on helpompi käsitellä. Käytä sahateräistä veistä.
- Halkaise puolikkaat keskeltä kahtia niin, että saat leivästä kaksi pohjaa ja kaksi kantta.



Voitelu

- Voitele palat huolellisesti reunoihin asti.
- Työskentele sarjatyönä ja tee aina yksi työvaihe kerrallaan loppuun.



Täyttäminen

- Asettele täytteet levitteen päälle sopivassa järjestyksessä.
- Laita salaatti päällimmäiseksi, jotta se pysyy parempana pidempään eikä litisty muiden täytteiden alle.



Annospaloiksi leikkaaminen

- Aseta kannet salaatin päälle.
- Leikkaa leipä vinoittain kolmioksi. Yhdestä puolikkaasta on mahdollista tehdä joko 4 (yläkuva oikealla) tai 6 (alakuva vasemmalla) annosta, jolloin koko levystä tulee 8 tai 12 palaa.
- Aseta tarjolle paperitaskuun.



- Paperitasku antaa tuotteelle näyttävyyttä, suojaa tuotetta kuivumiselta ja helpottaa asiakkaan syömistä.

