



FOCACCIA SOFFICE IN TEGLIA E FOCACCE MONOPORZIONI

FOCACCE IDEALI PER LA FARCITURA CON SALUMI, FORMAGGI E INSALATE.

STEP 1

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 - 240 W

SALE FINO

OLIO D'OLIVA

ACQUA

LIEVITO DI BIRRA

PREPARAZIONE

Tempi e temperature

g 900

Temperatura della pasta: 26-27°C

g 1100

g 10

Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)

g 80

Puntatura: 10 minuti a 22-24°C

g 1050

Lievitazione: 80-90 minuti a 28-30°C

g 60

Cottura: a 240-250°C per 12-14 minuti

IMPASTO – impastare per 3 minuti in 1° velocità ed il resto in 2° velocità.

I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA – lasciar puntare a 22-24°C per 10 minuti.

SPEZZATURA – spezzare del peso di 1400-1500 grammi per focacce in teglia 60x40 cm e spezzare da 50 grammi per focaccine rotonde monoporzione.

FORMATURA – stendere la pasta sulle teglie precedentemente oliate.

LIEVITAZIONE – mettere in cella di lievitazione a 28-30°C – 75/80% U.R. per circa 80-90 minuti.

COTTURA - prima d'infornare schiacciare nuovamente con le dita, cospargere abbondantemente con olio d'oliva, salare e, a piacere, decorare con rosmarino.

Cuocere in forno statico a 240-250°C per 12-14 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

É possibile confezionare i prodotti in sacchetti di politene una volta che avranno una temperatura interna inferiore a 25°C.

Conservati al fresco i prodotti confezionati avranno una durata di circa 7-10 giorni.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE