

# FOCACCIA SOFFICE IN TEGLIA E FOCACCE MONOPORZIONI

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

### STEP 1

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SOFT BREAD 50%	g 900	Tempi e temperature
FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 - 240 W	g 1100	Temperatura della pasta: 26-27°C
SALE FINO	g 10	Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)
OLIO D'OLIVA	g 80	Puntatura: 10 minuti a 22-24°C
ACQUA	g 1050	Lievitazione: 80-90 minuti a 28-30°C
LIEVITO DI BIRRA	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

