

**irca****Linea miglioratori****YORK**

focaccia

Farina "00"	g 5.000
Sale	g 100
Olio d'oliva	g 200
Acqua (10°C)	g 2.200-2.500
YORK EVOLUTION SAVEUR	g 100
OROMALT	g 50
Lievito	g 150

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia. Spezzare delle dimensioni desiderate (g 1.100-1.200 per teglie 40x60) e lasciare riposare per 15-20 minuti a temperatura ambiente (20-22°C). Stendere la pasta sulle teglie, oliare abbondantemente la superficie e porre in cella di lievitazione a 30-32°C con umidità relativa dell'80% circa. A lievitazione ultimata schiacciare la pasta con le dita, versare dell'acqua o del composto d'acqua ed olio abbondante e salare. Cuocere a 230-240°C per 10 minuti circa.