



Linea preparati per panificazione

FOCACCIA & PIZZA



Focaccia classica in teglia

FOCACCIA & PIZZA	g 1.000
Acqua	g 500
Olio extra vergine d'oliva	g 30-50
Lievito	g 20-40

PROCEDIMENTO:

impastare per 10 minuti circa tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio. Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

PUNTATURA:

lasciar puntare i pezzi di pasta già pesati (g 1300-1400 per teglie da cm 60x40) direttamente sulle teglie già oliate per 15-20 minuti a 22-24°C.

FORMELLATURA:

schacciare la pasta uniformemente sulle teglie.

LIEVITAZIONE:

porre in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa dell'80% circa.

COTTURA:

prima d'infornare schiacciare nuovamente con le dita, cospargere abbondantemente con olio d'oliva, salare e, a piacere, decorare con pomodorini, cipolle affettate, patate lessate affettate, carciofi, peperoni, rosmarino ecc. Cuocere a 230°C circa per 15-20 minuti.