



## Linea preparati per panificazione

### FOCACCIA & PIZZA



Focaccia ligure

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

<span style="font-family: 'Times New Roman', serif; font-size: 12pt"><font color="#000000">SALAMOIA:

Disciogliere 50 gr di sale per litro d'acqua

<span style="font-family: 'Times New Roman', serif; font-size: 12pt"><font color="#000000">PROCEDIMENTO:

Impastare FOCACCIA & PIZZA, acqua e lievito per 5 minuti a bassa velocità e 7 minuti a media velocità, aggiungere quindi l'olio e terminare l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia.

<span style="font-family: 'Times New Roman', serif; font-size: 12pt"><font color="#000000">SPEZZATURA:

Dividere l'impasto ottenuto in pezzi da 1100 gr (per teglie 60x40) e lasciar riposare per 30 minuti circa a temperatura ambiente coprendo con teli di plastica.

<span style="font-family: 'Times New Roman', serif; font-size: 12pt"><font color="#000000">LIEVITAZIONE:

Porre la pasta su teglie precedentemente oliate capovolgendola per far aderire l'olio su entrambe le facciate e schiacciare per circa metà superficie della teglia stessa.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità per circa 15/20 minuti.

Allargare quindi per l'intera superficie della teglia e versare 50 cl ca. di salamoia

su tutta la pasta stesa. Riporre nuovamente in cella di lievitazione per circa 15 minuti.

A questo punto, schiacciando con la punta delle dita, formare delle piccole cavità a poca distanza l'una dall'altra e riporre in cella di lievitazione per altri 30 minuti circa.

<span style="font-family: 'Times New Roman', serif; font-size: 12pt"><font color="#000000">COTTURA:

Versare sulla superficie dell'olio a pioggia (60 gr circa), e salamoia (200 gr circa) ed infornare a 240°C (forni a piastra) per 20-25 minuti. A cottura ultimata capovolgere la focaccia nella teglia per alcuni minuti.