

**irca****Linea miglioratori****NATUR ACTIV****Pan Focaccia****PRIMO IMPASTO**

Farina di grano tenero	g 1.000
Acqua	g 500
NATUR ACTIV	g 60

Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 10 minuti

Lievitazione: 12 ore a 26-28°C

in alternativa: 16-18 ore a 20-22°C.

**SECONDO IMPASTO**

Farina di grano duro	g 1.000
Acqua	g 700-750
Sale	g 40
OROMALT	g 15
YORK EVOLUTION	g 10

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Lasciare riposare l'impasto per 70-90 minuti a 28-30°C.

Tagliare dei pezzi di circa 1 kg e sistemarli su assi ben infarinati dando una forma rettangolare.

Lasciar lievitare per 90-100 minuti, praticare dei buchi con le dita, pennellare la superficie con olio d'oliva e cospargere di sale.

Cuocere con vapore a 280-300°C fino a doratura.