



## FOCACCIA CLASSICA

### STEP 1

#### INGREDIENTI

L'AUTENTICO  
ACQUA  
OLIO D'OLIVA  
LIEVITO DI BIRRA

#### PREPARAZIONE

g 5000  
g 3250  
g 200  
g 150

#### Tempi e temperature

Temperatura della pasta 26-27°C  
Tempo d'impasto (impastatrici a spirale) 15 minuti  
Puntatura 10 minuti a 22-24°C  
Riposo 15 minuti a 22-24°C  
Lievitazione 45-50 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%  
Cottura: 20 minuti a 230-240°C

**IMPASTO:** iniziare l'impasto con 3 kg d'acqua (60% rispetto alla farina) per 4 minuti in 1° velocità e 7-8 minuti in 2° velocità, aggiungere poi la restante acqua a filo proseguendo ad impastare per altri 2-3 minuti. I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

**PUNTATURA:** lasciare "puntare" la pasta ben coperta per 10 minuti a temperatura ambiente (22-24°C).

**SPEZZATURA:** spezzare in pezzi da 1400-1500 grammi per ogni teglia 60x40

**PREFORMA:** piegare realizzando la preforma

**RIPOSO:** lasciare riposare per 15 minuti

**FORMATURA:** stendere uniformemente nelle teglie precedentemente ben oliate.

**LIEVITAZIONE:** porre in cella di lievitazione a 28-30°C – 75% U.R. per 45-50 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

**AVVERTENZE:** i tempi di puntatura e di lievitazione possono variare secondo la temperatura dell'ambiente.



#### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE