



FOCACCIA MEDITERRANEA

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

GRAN MEDITERRANEO
ACQUA
OLIO D'OLIVA
LIEVITO DI BIRRA

g 10.000
g 5.500
g 500
g 400

PREPARAZIONE

Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-28°C.

Lasciar puntare i pezzi di pasta già pesati (kg 1.1-1.3 per teglie da cm 60x40) direttamente sulle teglie già oliate per 15-20 minuti a 22-24°C.

Schiacciare la pasta uniformemente sulle teglie e porre in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa dell'80% circa, per 45 minuti.

FINITURA

INGREDIENTI

OLIO D'OLIVA
SALE FINO
ROSMARINO

Q.B.
Q.B.
Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Prima d'infornare schiacciare nuovamente con le dita.

Cospargere abbondantemente con olio d'oliva, salare e, a piacere, decorare con rosmarino.

Cuocere a 230°C circa per 15-20 minuti.