



## FOCACCIA DI PATATE (PAT-DOR)

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO

#### INGREDIENTI

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| PAT-DOR           | g 10.000      |
| ACQUA             | g 5.500-6.000 |
| LIEVITO COMPRESSO | g 400         |
| OLIO D'OLIVA      | g 400         |

#### PREPARAZIONE

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

Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.

Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 22-24°C e suddividerlo nelle pezzature desiderate.

Stendere la pasta allo spessore di circa 1 cm su teglie oliate.

Far fare una seconda puntatura in teglia per 10-15 minuti a 24°C.

### FINITURA

#### INGREDIENTI

|              |      |
|--------------|------|
| OLIO D'OLIVA | Q.B. |
| SALE FINO    | Q.B. |

## COMPOSIZIONE FINALE

Oliare la superficie, schiacciare con le dita e quindi cospargere con sale fino.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 40 minuti circa.

Cuocere per 30-35 minuti a 230°C.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Considerata l'elevata percentuale di patata essiccata, priva quindi di glutine, prestare particolare attenzione al fine di non snervare l'impasto.