



## FOCACCIA DI PATATE (PAT-DOR 50%)

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO

#### INGREDIENTI

PAT-DOR NUCLEO 50%  
FARINA "FORTE"  
ACQUA  
OLIO D'OLIVA  
LIEVITO COMPRESSO

g 6.000  
g 4.000  
g 5.500-6.000  
g 400  
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  
SALE FINO

Q.B.  
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.